

# やみつききゅうり

## 材 料 (5人分)

きゅうり . . . . . 175g (約1.5本)  
キャベツ . . . . . 75g (葉っぱ1~2枚くらい)

## 【タレ】

にんにく . . . . . 0.5g  
ごま油 . . . . . 小さじ1  
三温糖 . . . . . 大さじ1.5  
しょうゆ . . . . . 大さじ1強 (20gくらい)  
白だし . . . . . 小さじ1  
酢 . . . . . 小さじ1  
一味 . . . . . ひとつまみ



## 作 り 方

- ① きゅうりは5mm幅輪切り、キャベツは7mm幅スライス、ニンニクはみじん切りにする。
- ② きゅうりは塩もみ、キャベツはゆでて冷やす。それぞれ絞って水気をきっておく。
- ③ タレの材料を混ぜて、野菜と和えたら出来上がり。

碧南では、3月~5月にかけて  
ビニールハウスできゅうりの  
栽培が盛んです。

