



調理時間 15分

材料 2人分

きゅうり	1本
生椎茸	4個
白すりごま	大さじ 4
酢	大さじ 2
砂糖	大さじ 1
濃いくち醤油	大さじ 1

作り方

1. きゅうりは縦半分に切り、スプーンで種を取り除き斜めの薄切りにします。
2. 上記1.のきゅうりに塩小さじ1/2（分量外）をふりしんなりしたら水で洗ってかたく絞ります。
3. 生椎茸はグリルでこんがりと焼き小口切りにします。
4. ボールに調味料を合わせて、きゅうりと椎茸を加えて混ぜ、器に盛ります。



アドバイス

- ◎ 焼いた椎茸をプラスすることで、いつもと違った酢物が楽しめます。