

きゅうりのサラダ

★材料（2～3人分）

きゅうり	2本
米酢	大匙2
砂糖	大匙3
塩	5g
パプリカ(赤)	1/6
パプリカ(黄色)	1/6
胡麻油	小匙1



- 1 きゅうりは洗って2mmの厚さに薄く輪切りにする。
パプリカは薄くスライスする。
- 2 きゅうりに塩を振って軽く混ぜて10分ほど置いておく。
- 3 米酢と砂糖を混ぜ合わせ、甘酢液を作る。
- 4 キッチンペーパー等できゅうりの水分を十分に切る。
- 5 きゅうりとパプリカをボールに入れ、甘酢液で軽く混ぜ合わせる。
- 6 皿に盛って胡麻油を垂らしたら完成♪♪