【作り置きレシピ】簡単・時短□きゅうりの浅漬け

今日は簡単ですぐできる、きゅうりと生姜を使ったおつまみや箸休めにおすすめのレシピを紹介です□作り置きにもお勧めです♪

作業時間は5分程度♪塩味しっかりにすれば、お酒のおつまみにもいいですよ☺

通年で回っているきゅうりですが、旬の夏のきゅうりは安くて美味しい♪ぜひこの名夏作ってみてください。

今日は仕事で夕食の準備時間があまりなかったので、作り置きでごはんにしちゃおう～(´Д⊂と思っていたのですが、きゅうりが野菜室にいっぱいあるのを思い出し(ﾟДﾟ)（きゅうりたくさん入って安かったのをスーパーで買っていたの忘れてた・・・笑）

手間がかからない、すぐできる料理にしよう。と思い、困ったときに作るこのきゅうりの浅漬けを作りました～(^^

ということで、我が家で人気の、きゅうりの浅漬けの紹介です☺

（ビールはもちろん、冷酒に合います♪）

ごま油香るきゅうりの浅漬け の 材料（4人分）

・きゅうり・・・ 2本

・塩・・・ 小さじ1/2強（太さによって調整）

・ごま油・・・大さじ1/2～1

・生姜・・・1片（どうしても面倒な場合はチューブを小さじ1/2程度? でも。ただ生の方がフレッシュな生姜の風味が味わえるし、より美味しくなるのでおススメです♡）

調理時間：5分（塩を振って置く時間は除く）日持ち：冷蔵で3日

ごま油香るきゅうりの浅漬け の作り方

① きゅうりは3~4等分にし、さらに4等分にして、4～5センチ幅のスティック状に切る。

塩を満遍なくふって、出て軽く揉みながら、塩が全体にいきわたるようにし、15分程置きます。

TANITA
1451

[illegible]~♪[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]♪

[illegible]♪

[illegible](^^♪

[illegible]

[illegible]

➞印刷はこちらから

我が家の平日つくおき晩ご飯

・棒棒鶏（作り置きの茹で鶏を使って、野菜だけ切りました）

・レンジで簡単♪蒸しなすの香味和え

・モズクとトマト、ねぎのサンラータン

・蒸し鶏の葱ダレ和え

・雑穀ご飯（黒米多めが我が家好み☺）

きゅうりを切って塩振って置いてる間に、他のお料理（ほとんど作り置きしておいたものですが。。。笑）準備と温めなおし&盛り付けして、きゅうりの浅漬けを仕上げ、TOTAL20分程度でごはん準備(^-^)□作り置きがあると、心に余裕ができていいですよね(*-ω-)(*・ω・)(*-ω-)

我が家は最近もっぱらノンアルコールビール。

だけどきゅうりの浅漬けとか棒棒鶏はさっぱりしていてノンアルコールビールにも合うのだ(*^^*)

本日もお腹満足な夜ご飯でした。ごちそうさまでした＾＾

ではみなさま、良い１日をお過ごしください＾＾

※レシピブログに参加しています！クリックして頂けるとすご～く嬉しいです><❤

レシピブログ
このブログを応援！

レシピブログに参加中♪

その他のBLOGはこちらから・・・

初心者向けの１対１の本気の料理教室：マンツーマン料理教室の情報はこちらから□

マンツーマン料理教室レミュー
超初心者でも楽しく学べる
マンツーマンで
スキルUP！