

# きゅうりと切り昆布の 味噌漬け

材料 4人分

---

塩漬けしたきゅうり……10～15本  
切り昆布…………… 1袋  
塩物用味噌…………… 1kg

## 作り方

- ① 塩漬けしたきゅうりを半日ほど水に浸けて塩抜きする。
- ② ざるに上げて水気をきる。
- ③ 小口切りにする。
- ④ 切り昆布は熱湯をかけ、ざく切りにする。
- ⑤ きゅうりと昆布を混ぜて、さらしの袋に入れ、味噌の中に漬けておく。  
1か月ぐらいで食べられるようになる。

保  
存  
食