

くらげときゅうりの酢の物

材料 (2人分)

塩(汐)くらげ 50g
きゅうり 1/2本

A

└酢 大さじ1
└砂糖 小さじ1~1.5
└しょうゆ 小さじ1
└豆板醤 小さじ1/2弱
└ごま油 少々



作り方

1. くらげは塩を洗い落とし、たっぷりの水で40分ほどおいておく。
2. きゅうりは斜め薄きりにしてから、せん切りにする。
3. くらげの水気を取り、食べやすい長さに切る。
4. ボウルにAを合わせ、くらげ、きゅうりを加えて和える。

所要時間 15分(くらげを戻す時間を除く)
主な調理器具 ボウル