

ズッキーニの辛子漬

材料

ズッキーニ	500g
砂糖	大さじ 1
酢	大さじ 2
薄口醤油	大さじ 4
練りからし	大さじ 2~3



- ①ビニール袋に砂糖・酢・薄口醤油・練りからしを入れ、漬け液を作ります。
- ②ズッキーニはへたを取り4本ほど縦じま模様に皮をおき、7 mmの輪切りにして①の袋に入れもみます。
- ③すぐ食べられますが、2時間ほどおくと味がなじみおいしくなります。
- ④ 冷蔵庫で保存すれば 3 日ほどおいしく食べられます。