

# シャキシャキ初夏の味わい



撮影料理・スタイリング／kumie ochi  
構成／naoki onishi

きゅうり漬サンドイッチと麦茶

It's my favorite



材料(1〜2人分)

- ・きゅうり漬の素 大さじ2〜3杯 (約10g)
- ・きゅうり 1本
- ・水 160cc

- ・10枚切り食パン 4枚
- ・溶かしバター 大さじ1
- ・和がらし 適量

## 作り方

① 前日にきゅうり漬の素できゅうりを漬けておく。

② きゅうりは水洗いし、ペーパーで数か所縦にむき、半分の長さで斜め切りにする。ポリ袋などにきゅうり漬の素と水を入れ、よく溶かしたらきゅうりを入れる。ポリ袋の口を縛り、冷蔵庫で一晩漬けておく。

※きゅうり漬の素 袋裏面の自家製アイスきゅうりの作り方を参考にしてください。シャキシャキ食感の強いきゅうり漬に仕上がります。

③ きゅうり漬サンドを作る。

④ 食パン片面それぞれにバター(分量外)を薄く塗り、和がらしを軽く塗る。乾きを防ぐため、塗った面は合わせておく。

⑤ 一晩漬けたきゅうりを袋から出し、まず斜めにスライスする。さらに重ねて細切りにカットする。軽く水分を切り、小さなボールに入れたら、溶かしバターで和える。

⑥ ①の食パンに②のきゅうりを広げ、パンで挟んでいく。軽く手で押さえ、上下のパン耳を切り落とし、好みの大きさに切り分ける。

\*溶かしバターは無塩タイプを使うと塩分カットできます。

※コーヒー・紅茶が相性抜群なのは周知のこと。

おすすめなのが、**少し濃いめの麦茶**。きゅうりの味わいと麦茶の香りが癖になります。是非お試しください。

( ) は麦茶も販売しております。