

Dear all,

Good day!

今年的小黃瓜除了先前的颱風，接著又受到黃守瓜的大力攻擊，這陣子零星採收到的盡是一些賣相不佳的醜小瓜（嘿嘿~別難過，這表示小農有口福啦~）雖然是醜小瓜，好好料理的話也是可以很美味的，這神聖的任務就交給阿基師的偷呷步 - 小黃瓜快速入味法：

首先，將小黃瓜切段，輕輕拍碎，放入大碗裡。

涼拌的調味料及步驟：

1. 先加糖（約所有小黃瓜份量的 1/6），用手抓勻，直到糖都溶化
2. 抓少許鹽
3. 再加入白醋（糖、醋的比例約 1:1）
4. 最後拌入辣椒、蒜末

以上材料拌勻後，清爽入味的涼拌小黃瓜就完成啦~

ps.

感謝大家入夏以來對小黃瓜的愛戴!!

今天把採種的最後三條"黃"瓜收起來後，算是告一段落了...想吃，只能期待明年囉~

