

きゅうりの佃煮

材 料(4人分)

きゅうり	1kg
しょうが	16g
鷹の爪	少々
切りこんぶ	10g
塩	大さじ2
砂糖	50g
しょうゆ	50cc
みりん	大さじ1
酢	66cc



- ① きゅうりは薄い輪切りにします。塩を振り、おもりをおいて5時間位経過したら、ザルに取りおもりをおいて水分を切る。
- ② 大きめの鍋に砂糖、しょうゆ、みりん、酢、鷹の爪を入れて強火にかけ煮立ったらきゅうりと千切りにしたしょうがを加えかき混ぜる。水分がなくなるまで煮る。
- ③ 冷ましてから、切りこんぶを加え、混ぜて完成。