

煮てもぽりぽり！キュウリくん

●材料

- きゅうり…500g
- しょうが…15g
- 鷹の爪…1本
- ☆醤油…100cc
- ☆酢…70cc
- ☆砂糖…60g
- ☆和風顆粒だし…大さじ1



【作り方】

- ① きゅうりは約5mmの斜め切りにする。
しょうがは干切りにする。
鷹の爪は、1本を2つにちぎり種を抜いておく。
- ② 鍋に☆の調味料を入れ火にかける。
沸騰したら、①を入れ、混ぜながら中火で煮る。



- ③ きゅうりの色が代わったら火を止め、ボウルに移す。
氷水を張った上にボウルを乗せ、冷ませたら、完成！

火を止める寸前に、薄切りミョウガを加えても美味です。

炊いてもキュウリの歯ごたえ満載！
「ぱり、ぱり」とお召し上がりください☆★

