

きゅうりの佃煮

市民のひろば 令和元年8月号掲載「きゅうりの佃煮」の作り方をご紹介します。
2～3日すると味が落ちつきます♪
大きくなり過ぎたきゅうりでも作れますよ♪
たくさん作って冷凍保存しましょう。

材 料

きゅうり	… 2kg	A {	本みりん	… 100cc
塩	… 大さじ2杯		しょう油	… 100cc
塩昆布	… 約30g		米酢	… 65cc
			砂糖	… 100g
			唐辛子	… 1本
			生姜	… 1片



作 り 方



- ① きゅうりを3～4mmの厚さにスライスして塩をする。
- ② しっかりしぼって、水分を切る。



③
唐辛子は種を取り輪切り、しょうがは千切りにして、鍋にAを混ぜ入れ、沸騰させる。



④
②を③に入れ、焦がさないように強火で約20分炊く。

⑤
煮汁がわずかになったら、塩昆布を入れ、混ぜ合わせたら、火を止めてできあがり。



濃いめの味付けがご飯にあいます
♪