

きゅうりの佃煮

材料

・きゅうり	3 k g	
・塩	約ひと握り	
◎しょうが	1 ヶ	(千切り)
◎たかのつめ	3 ~ 4 本	(細かく切る)
◎砂糖	1 5 0 g	(お好みで量を調整)
◎しょうゆ	1 5 0 g	
◎酢	2 0 0 c c	
◎みりん	5 0 c c	
・塩昆布	5 0 ~ 6 0 g	

作り方

- ① きゅうりを薄く切り、塩漬けにする。
(きゅうり 3 k g に対して、塩ひと握り位をまぜて一昼夜おく。)
(落としぶたをし、重しをのせる。)
- ② 塩漬けにしたきゅうりを良くしぼり、水をきる。
- ③ 塩昆布以外の材料を全て (◎の材料ときゅうり) 鍋に入れ、強火で水分がなくなるまでかきまぜながら煮る。
(大きな鍋がよい。)
(弱火で煮ると、きゅうりの歯ごたえが悪い。)
- ④ 水分がなくなったら火を止め、そのまま 2 ~ 3 時間放置する。
冷めたら、塩昆布を全体にまぜる。

◎きゅうり、なす、みょうが、ピーマン、人参を漬けての佃煮も美味しいです。