

◆食推さんおすすめ！きゅうりの佃煮◆



《材料》

- きゅうり……………3本
- 塩昆布……………10g
- 生姜……………10g
- 塩……………小さじ1
- ☆ { ●砂糖……………大さじ1
- しょうゆ……………大さじ1
- 酢……………大さじ1
- みりん……………大さじ1

① きゅうりは5mmくらいの輪切りにする。

② 塩をふって軽くもみ、重しをして2～3時間おきしっかり水気をしぼる。

③ 鍋に☆を煮立てて、①と塩昆布、せん切りにした生姜を入れる。水気がなくなるまで煮ていく。

カリカリの食感が楽しめ、白いごはんによく合います！
数日なら保存可能なので、多めに作って、少しずつ食べてもいいですね。

