

# 『ゴーヤの醤油漬け』

## 材料(4人分)

ゴーヤ	正味 300g (大2本)
塩	大さじ 1/2
A	
砂糖	大さじ 5
しょう油	大さじ 4
酢	大さじ 2
だし昆布	10cm角
ショウガ	1かけ (10g)
赤唐辛子	1本



## 作り方

- ① 鍋にAを合わせて30分置く。
- ② ショウガは繊維に沿ってせん切りに、赤唐辛子は種を除いて小口切りにする。
- ③ ゴーヤは縦半分に切って種と綿状の部分を除いて7mm幅に切る。
- ④ ①に②を加えて中火にかけ、沸騰したら強火にして③を加える。ゴーヤに味を絡めたらすばやくザルに取る。
- ⑤ 煮汁だけを鍋に戻して半量になるまで煮詰め、冷めたら取り出してゴーヤを加えて混ぜる。
- ⑥ 少し時間をおいてゴーヤから水気ができたら煮汁だけを煮詰め、⑤を繰り返して好みの味に整える。