

# 『きゅうりのカリカリ』

## 材料(作りやすい分量)

きゅうり 5本  
酢・しょう油・みりん  
各1/2カップ



## 作り方

- ① きゅうり5本を乱切りにする。  
鍋に酢・しょう油・みりん各1/2カップを入れて火にかけ煮立たせ、きゅうりを入れる。
- ② 再び煮立ったら冷水を張ったボウルに鍋を浸す。  
荒熱が取れたら鍋を再び火にかけ、煮立ったらまた冷水を張ったボウルに浸す。
- ③ 同様に煮立てたら冷ますを全部で4~5回繰り返す、きゅうりの水分が抜け、しわが寄ったら出来上がり!
- ④ 保存容器に汁ごと保存する。目安は冷蔵庫で約4~5日。