

『自家製＊きゅうりのキューちゃん風漬物』

材料(作りやすい分量)

きゅうり	1 k g (約 1 0 本)
しょう油	2 0 0 c c
みりん	2 0 0 c c
酢	7 5 c c
生姜	2 かけ
鷹の爪	3 ~ 4 本
白ゴマ	適量



作り方

- ① キュウリを洗って水気を拭き、1cmの小口切りにする。
- ② 鍋にしょう油、みりん、酢、小口切りした鷹の爪を入れて一煮立ちさせます。
- ③ ②の鍋にきゅうりと千切りにした生姜を入れて、再び一煮立ちさせます。
- ④ 火を止め、きゅうりをザルに上げ冷まし、再び漬けだれを沸騰させ、きゅうりを入れ一煮立ちさせます。これをもう一度繰り返します。
- ⑤ 最後は漬け汁ごときゅうりを冷まします。
- ⑥ 容器に移し、白ゴマを振って出来上がり！

* お好みで砂糖大さじ1~2加えても美味しいです。