

きゅうりの佃煮



●材料（4人分）

きゅうり・・・中3本（300g）

塩（塩もみ用）・・・小さじ1/2

三温糖・・・大さじ1と1/2

しょうゆ・・・小さじ4

赤唐辛子・・・適量（0.1g）

A しょうが・・・2g

昆布・・・1g

五倍酢・・・小さじ1弱

白だし・・・小さじ4

ちりめんじゃこ・・・5g

●作り方

- 1 きゅうりは薄切りにして、塩を振ってもみ、重しをしてしっかり水気を切る。
※量を多く作る場合は一晩置くと良い。
- 2 きゅうりの水気をしぼる。
※塩もみしたきゅうりは、水で洗い流さない
- 3 鍋でAを煮立て、2のしぼったきゅうりを煮る。途中でちりめんじゃこを加え、煮汁がなくなったら出来上がり。



ワンポイント

加熱したきゅうりですが、パリパリとした食感が特徴です。お好みでごまやかつおぶしを加えると、風味が増してさらにおいしくなります。