

# きゅうりのレシピ・その1「きゅうりのつくだ煮」

農家さん直伝のマル秘レシピです

## ポイント

きゅうりの水分をしっかりと抜くことが美味しさの秘訣です。



## 材料

- きゅうり … 1キロ
- 【調味液】
- ☆砂糖 … 20g
- ☆みりん … 20cc
- ☆しょうゆ … 40cc
- ☆酢 … 50cc
- ☆鷹の爪 … お好みの量
- 生姜 … ひと片
- 塩昆布 … 15g
- ごま … お好みの量

## 下準備

きゅうりをスライサーで薄切りにし、塩を大さじ2~3杯混ぜて重しを置き、2~3時間置いて出てきた水分を絞ります。

## 作り方

- ①生姜と鷹の爪を細かく切ります。
- ②しっかりと水気を絞ったきゅうりと生姜、調味液(☆の材料)を鍋に入れ、強火にかけます。混ぜながら味を染み込ませ、水分がなくなるまで炒めます(熱くても火を弱めないのがコツ)
- ③粗熱が取れたら塩昆布とごまを混ぜ、味をなじませたら完成!

## 保存方法

保存袋に入れ、冷蔵庫で保存すると半月ほどは美味しく食べられます。

パリパリした食感がたまらない、ご飯のおともに最適なおかずです。