

## 《キュウリの佃煮》 レシピ

キュウリ 1kg

塩 15g

しょうが 1かけ

鷹の爪 1～2本

塩昆布 30g

砂糖 50g

醤油 50cc

酢 50cc

みりん 20cc

---

- ①キュウリを薄輪切りにし、一晚重しをし塩漬けにする。
- ②塩漬けにしたキュウリの水切りをする。しっかり十分に水を切る。
- ③塩昆布以外すべて材料を鍋に入れ、強火で水分が無くなるまで煮る
- ④水分が無くなったら留めて2時間位覚まし冷えたら塩昆布を入れて出来上がり。