

きゅうりのきゅうちゃん 2021 年版

材料

きゅうり 500 グラム(5~6 本)
塩(塩もみ用)約 15 グラム
生姜(千切り)約 20~25 グラム(小卵大きさ)

★砂糖 100cc
★酢 25cc
★しょうゆ 150cc



作り方

1



きゅうりを切り、塩もみをして 30 分放置

2



放置の間に生姜を千切り

3



塩もみして 30 分おいたきゅうりを軽く水洗いして **しっかりとしぼる**

4



こんな感じ

5



★の調味料とショウガを鍋に入れ沸騰させる

6



しぼったきゅうりを入れる

7



沸騰したら火を止めて、フタをして冷ます(時々かき混ぜる)

5. 6の工程をもう一度繰り返す。

冷めたら完成。汁を捨てずに、キュウリと一緒に、ナイロン袋に入れて空気を抜き、冷蔵庫保存する。1日後から2週間、美味しく食べられます。