

きゅうりのキューちゃん風 (2024 年バージョン)

材料 (作りやすい量)

キュウリ 2本

生姜みじん切り一欠片

鷹の爪お好みで少し

●醤油 40cc

●みりん 20cc

●黒酢またはお酢大さじ 1

●砂糖大さじ 1/2

白ごま好きなだけ

塩(きゅうり水抜き用) 小さじ 1/2



作り方

- 1 きゅうりは薄切りにして塩小さじ 1/2 程度ふりかけて 30 分ほど放置して水分を抜く
- 2 きゅうりの水気をぎゅっと絞る
- 3 ●の調味料すべてを入れて火にかけて煮だったら火を止める。
- 4 キュウリと生姜と白ごまを“3”の鍋に投入して軽くかき混ぜてから、タッパーに移し替える
- 5 大きめの保冷剤の上にタッパーを置き、タッパーの上にキッチンペーパーをかぶせて軽く蓋をずらして乗せて、熱と蒸気を一気にとる
- 6 冷えたらキッチンペーパーを捨てて蓋をして冷蔵庫に保存。粗熱を早く取ることによって一週間は保存可能