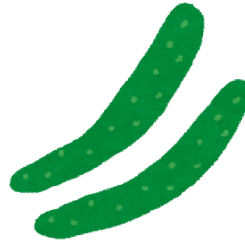


きゅうりのキュウチャン漬け レシピ

| | |
|------|--------------------------|
| 準備 | ・きゅうり 10～15本 (できるだけ新鮮) |
| | ・しょうゆ 300cc (こいくちしょうゆ) |
| | ・みりん 150cc |
| | ・3倍酢 50cc (5倍酢でも、普通の酢でも) |
| | ・ショウガ 1欠け (短冊切り、お好みで) |
| | ・鷹の爪 (たね取って1本、好みで2本) |
| オススメ | ・白ゴマ (すりごまでもOK) |
| | ・スルメ (短冊切り、お好みで) |



- ① 大きめの鍋に水を入れ、沸騰させる。
- ② きゅうりを入れる (まるごと) **強火で2分** *きゅうりが大きいときは半分に切る
↓ 2時間以上 放置 (フタはしない!!)
- ③ 水を入れ替え、沸騰させる。
- ④ きゅうりを入れる **強火で2分**
↓ 2時間以上 放置 (フタはしない!!)
- ⑤ きゅうりを切る 5～6mmぐらい 厚めの方が歯ごたえがいい
- ⑥ きゅうりを絞る 布きんなどで小分けして絞る みずけがない方が味が染み込みやすい
- ⑦ 鍋に調味料を入れ、沸騰させる
- ⑧ 絞ったきゅうりを入れる **強火で2分**
↓ しばらく放置 (フタはしない!!) 半日置くと味が染み込む
- ⑨ 出来上がり

ポイント

- ・きゅうりは大きくても、小さくてもOK
- ・強火で2分は必ず守る！タイマーを使う きゅうりを煮るのではない！
- ・きゅうりを絞るのはしっかりと絞る 2回絞りでもよい

保存

- ・冷蔵庫で1週間ぐらいはもちます。
- ・ジップロックに小分けに分け冷蔵保存できます。 約1カ月