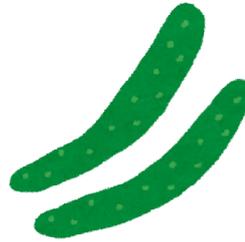


# きゅうりのキュウチャン漬け レシピ

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