

キュウリの佃煮の作り方



キュウリの豊富な季節、美味しい佃煮を作ってみましょう。
冷凍保存ができ約一年、美味しくいただけます。



材料 キュウリ 1kgに砂糖 50g、酢 70cc、醤油 50cc、
塩昆布（フジッコ）の分量はお好みで。



③しばらくおいて、キュウリをよく搾り水分を取ります。
*キュウリをしっかり搾らないとパリパリになりません。



② 水洗いしたキュウリをスライスします。



*キュウリをシッカリ搾らないとパリパリしません。



②キュウリに塩をふりよく揉みます。
*塩の量は適宜。



④タレを煮立て、キュウリを入れて煮ます。
*タレ（キュウリ1kg）砂糖 50g 酢 70cc 醤油 50cc
出来るだけ大きな鍋を使ってください。



⑤煮立てて、タレがなくなったら火を止め冷まし、「塩昆布」、「白胡麻」を加え、かき混ぜれば完成です。



冷凍用の袋に入れ冷凍保存すれば、約一年間美味しくいただくことができます。

おまけ



手ぬぐいなどでこんな袋を作っておくと便利です。