



きゅうり漬

材 料

・きゅうり	-----	12本	
・塩	-----	小さじ2	
A	・しょうゆ	-----	360ml
	・砂糖	-----	120g
	・酒	-----	360ml
	・酢	-----	180ml
・しょうが	-----	1個	
・たかの爪(丸切り小さく)	-----	2本	

作り方

- ①きゅうりは1cmほどのブツ切りにし、塩をふり30分おき、水を切る
- ②きゅうりとAの調味料を鍋に入れ煮る。煮えたらきゅうりを取り出す。
- ③煮汁を1分煮る。煮えたら容器へうつす。
- ④しょうが、たかの爪、きゅうりを入れてつける。