

キュウリの「美味しいハリハリ漬け」を作しましょう

材 料

キュウリ(普通サイズ) 1kg

調 味 料

醬 油 2カップ(400cc)

お 酢 1カップ(200cc)

砂 糖 250g

準備と調味液

キュウリを長さ5cmの四半円柱状(適当：乱切りでも可)に、切り揃える。
すべての調味料をお鍋に入れて良くかき混ぜ、沸騰させて調味液を作る。

1回目

切りそろえてボールに入れておいたキュウリに、沸騰している調味液をザーッとかける。

2回目

調味料がぬるい程度に冷めたら、調味液だけをお鍋に戻して沸騰させ、再度沸騰している調味液をザーッとかける。

3回目

調味料がぬるい程度に冷めたら、調味液だけをお鍋に戻して沸騰させ、再々度沸騰している調味液をザーッとかける。

小分けと保存

ボール全体が室温にまで冷めたら、そのまま空きビンなどに小分けして、冷蔵庫に保存する。1年経過してもシャキシャキと美味しいです。

保存の際、ビンの中でキュウリが調味液に浸されるようにして下さい。

セロリ、茗荷、らっきょう、玉ネギ、大根など、切り方を工夫してお楽しみください。

調味液の残りには細かく切った野菜などを、薄味で漬け込むことができます。