

【里24】 きゅうりのたまり漬け

⇒クリックすると拡大になります



材料



材料



1 に対応



2 に対応



2 に対応



3、4 に対応



完成

● 材料：

・きゅうり	1. 2 k g
・根生姜	1 袋
・調味料	
しょうゆ	1 カップ
砂糖	200g
酢	2分の1カップ

● 作り方

1. きゅうりは小口切りに、生姜は千切りにする。これらを厚手のポリ袋に入れ、口を手でしっかりと握り閉じ、シャカシャカと振り混ぜる。
2. ナベにすべての調味料を入れ、沸騰させる。沸騰した調味液を1のポリ袋に注ぎ入れ、袋の空気を抜きながら入口を輪ゴムなどで止める。
3. さめて水分が出てきたら、袋から水分のみをナベに移し、2の作業を行う。
4. 3をもう一度繰り返せば出来上がり。

※ 2のみでもおいしいです。長期保存したい場合は3、4回繰り返してください。