きゅうりのパリッパリッ煮

材料（6人分）

- きゅうり　12～15 本（約 1.5kg）
- しょうが　75g
- 鷹の爪　3 本
- 穀物酢　大さじ 12（180ml）
- 砂糖　大さじ 3～4.5
- 塩　小さじ 1～1.5
- 塩（下処理用）　大さじ 2 程度

作り方

① きゅうりは 1mm 程度の薄さの小口切りにし、下処理用の塩をまぶして 5 分ほど置く。しんなりしたら水で洗い、水気をしっかり絞る。

② しょうがは皮をむいて細い千切りにし、鷹の爪は小口切りにする。

③ 大きめの鍋に穀物酢、砂糖、塩を入れて中火にかける。砂糖と塩が溶けて煮立ったら鷹の爪を加える。

④ きゅうりとしょうがを加えて全体を混ぜ、ふたをして中火で3～5分加熱する。

⑤ ふたを外し、中～弱火で全体を混ぜながら水分を飛ばす。汁気がほぼなくなり、きゅうりが少し茶色っぽくなったら火を止める。

ポイント

- きゅうりの水気をしっかり絞ることがパリパリ食感の秘訣です。
- 鍋いっぱいになる場合は、2回に分けて加熱すると均一に仕上がります。
- 加熱しすぎると食感が損なわれるので、水分が飛んだらすぐに火を止めます。
- 粗熱を取って清潔な保存容器に入れ、冷蔵保存してください。3 日程度を目安になるべく早めにお召し上がりください。

～甘酸っぱくてピリ辛の風味が後を引く、ご飯のお供や常備菜にぴったりの一品です～