

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なら火を止める。

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～