

Kumamoto TOYOPET

POPPIN'

カラフルレシピ

No.90

きゅうりのあっさり ピリ辛漬け

◎ 材料 (つくりやすい分量)

- ◎ きゅうり 4本 (漬けだし)
- ◎ 粗塩 大さじ $\frac{1}{2}$ (たよければ普通の塩で)
- ◎ ごま油 小さじ2
- ◎ しょうゆ・黒酢 各大さじ2
- ◎ さとう 小さじ4
- ◎ 豆板醤 小さじ $\frac{1}{2}$
- ◎ 赤とうがらしの小口切り 1本

<つくり方>

1. きゅうりは5mm幅に切り、保存袋に入れて、粗塩を加えしっかりもみこんで水分を出す。(冷蔵庫で一晩漬け込む)
2. ①をザルにあげて、しっかりきゅうりをしぼる (Point しっかりしぼってカリカリに)
3. ②を保存容器に入れて
4. 鍋に漬けだしを加えひと煮立ちしたら、ごま油を加え混ぜて、熱いうちに③のきゅうりに流し入れる (Point 熱いうちに入れると味がなじみやすい)
5. 粗熱が取れたら、冷蔵庫に入れて冷やす (1時間くらいで美味しくいただけますが、一晩漬けると、なお美味しいです)