

# きゅうりの漬物

## <材料>

きゅうり	500 g
塩	5 g
砂糖	大さじ 4
穀物酢	大さじ 1/2
濃口醤油	大さじ 2
★ 昆布（細切り）	適量
生姜（千切り）	20 g
赤とうがらし	1 本
だしの素	適量

## <作り方>

- ① きゅうりは皮をつけて 3mm厚の輪切りにする
- ② 塩 5g をまぶし重しをして冷蔵庫で一晩寝かす
- ③ 一晩寝かせたきゅうりを絞り、水分をよくきる
- ④ ★の調味料を小鍋で沸かす
- ⑤ 沸いた中に③を入れ煮詰める
- ⑥ 汁気がなくなったら火を止めそのまま置く  
冷蔵庫に入れて冷やすと、よりおいしい◎

