

キュウリを  
1kg消費!!

冷凍保存もOK☆  
ごはんもすすみますよ。

# キュウリの佃煮

## 材料

きゅうり	1kg	
たがのつめ(輪切り又はみじん切り)		1本
生姜(すりおろし)		大さじ 1~2
砂糖	50g	
しょう油	50cc	
酢	50cc	
みりん	15cc	
塩昆布	30g	



夏バテらず、  
ごはんが  
おいしい♡

## 作り方

- 1) キュウリを縦半分に切り、5mm斜め切りにし、塩少々をかけ、30分以上置く。
- 2) 1を硬く絞る、水を切る。
- 3) 塩昆布以外の調味料と 2を鍋に入れて混ぜながら煮つめる。
- 4) 水分が無くなったから、火を止め冷まし、完全に冷めたら塩昆布を混ぜて完成☆