

夏野菜をおいしく食べましょう! … きゅうり編

きゅうりのお漬物にはいろいろありますが、ここでは焼酎を使ったものをご紹介します。
焼酎でお漬物? ってビックリしますが、出来上がりは焼酎が気になりません。

《きゅうりのからし漬》



材料

きゅうり	5kg	3kg	1kg
砂糖	800g	480g	160g
塩	180g	108g	36g
洋がらし(ねり)	1本	21g	7g
ホワイトリカー35度	200cc	120cc	40cc

作り方

- ① きゅうりは、洗って水を切る。
- ② 調味料をボールで混ぜる。
- ③ きゅうりをしっかりしたビニール袋に入れ、混ぜた調味料をかける。
- ④ 袋に入れたらよく振り、そのまま常温で一晩おく。
- ⑤ 袋に水がたまったら冷蔵庫に入れる。翌日から食べられる。

…ひとことポイント…

- ◆ 暑い日は、冷やしたからし漬けをお茶うけに……。さっぱりしています。
- ◆ かいっとした食感がお好きな方は、少量をごまめにつけるとよいでしょう。

(提案者:みちくさ会会員 川久保サヨ子)