

キュウリのQちゃん漬け

1. キュウリ 1 k

熱湯につけてさます。

時間は適当

2. しょうゆ 180cc、みりん 180cc、酢 50cc、を煮たさせる。

土しょうがを千切りにし、塩吹き昆布(塩っぺ・小袋) 1袋を入れさます。

量はお好み

3. キュウリを輪切りに切ってしぼり、だしに漬け込む。

3~4 時間つけた後、引上げる。

キュウリのビール漬け

材料 キュウリ 10本、塩 少々

漬け汁 (ビール 200cc、塩 40g、砂糖 200g、粉からし・大さじ2)

作り方

1. キュウリは水洗いし、両端を切り落とし、塩を振って板ずり。
2. 容器にキュウリの水気をふき取って平らになるように並べ入れ、漬け汁を注ぎ、重石をして一晩置く。
3. 漬け汁が上がったら重石をはずす。

* 保存は冷蔵庫で1週間くらい。

大根で作ってもおいしい。

キュウリの甘酢炒め

材料 キュウリ 3本、塩・小1、酢・大3、砂糖・大3、しょう油・小1/2

しょうが1片、ごま油・大1

作り方

1. キュウリは縦2つに切ってスプーンで種を除き、1cm幅の斜め切り、しょうがは千切りにする。
2. キュウリは塩(小1)をふり、10分くらい置き、さっと水洗いし水気を切っておく。
3. 甘酢を合わせておく(酢、砂糖、しょう油、塩)
4. ごま油としょうがを入れた鍋を熱し、炒めて香りを出し、キュウリを加えて強火で油がまわる程度に炒め、甘酢を加えてひと煮立ちさせ、冷めたら、密閉容器に入れて、冷蔵庫でさらに冷やす。

* 冷めながら味を吸収するので、一晩おくとなお美味しくなります。