



きゅうりの漬物 (Qちゃん)

調理時間
5
min

材料（作りやすい量）

きゅうり	1kg（8本）
しょうが	1個
◆しょうゆ	100mL
◆酢	80mL
◆赤唐辛子	1本
◆砂糖	80g

作り方

- ① きゅうりをよく洗い、1cmの輪切りにする。
- ② しょうがを千切りにする。
- ③ 鍋に◆を入れて煮立てる。
- ④ 熱いうちにきゅうりにかける。
※きゅうりから水が出てくる。
- ⑤ 夕レを鍋に戻して、もう1度煮詰める。
- ⑥ 粗熱をとって、きゅうりと共に袋に入れ、1晩置いて完成！

