

「フリーダム」の 中華風甘酢漬け

キュウリのレシピ



ゴマ油の香り広がる甘酢漬け
ビールのお供にぴったり

材料 (4人分)

「フリーダム」キュウリ	5本
干ししいたけ	3～4枚
ネギ	1/2本
酢	大さじ4
砂糖	大さじ3
しょうゆ	大さじ4
干ししいたけのもとし汁	大さじ3
鷹の爪 (輪切り)	少々
和風だしの素	少々
ゴマ油	大さじ2

作り方

- ① 「フリーダム」は蛇腹切りにし、塩 (分量外) をすりこみます。しばらく置いてしんなりしたら、さっと水洗いして水気を絞り、3cm 長さに切ります。
- ② もどした干ししいたけとネギはせん切りにします。
- ③ 鍋にゴマ油を熱し、(2) を炒めます。そこへ A を加えて、ひと煮立ちさせます。
- ④ (3) を熱いうちに (1) の「フリーダム」にかけて漬け込みます。

ワンポイント

冷やしていただくとさらにおいしくなります。