

「フリーダム」の あとひきしょうゆ漬け

キュウリのレンピ



これさえあればご飯がすすむ!

パリパリ爽快食感!

材料 (作りやすい量)

「フリーダム」キュウリ	12本
ショウガ (せん切り)	1個
しょうゆ	500cc
酢	200cc
A 砂糖	150g
鷹の爪	2~3本
和風だしの素	小さじ2
ゴマ	お好みで

作り方

- ① 「フリーダム」は5 mm ほどの厚さの輪切りにします。
- ② 大きめの鍋に A の材料を全て入れ、沸騰させます。
- ③ 沸騰したら火を止めて、「フリーダム」を入れます。
- ④ 3分ほどひたしたらフリーダムを取り出し、ザルにあげて冷まします。(調味液は捨てません)
- ⑤ 1時間半~2時間ほどしたら、(4)で残しておいた調味液を再び沸騰させます。
- ⑥ (3)~(5)の作業を3~4回繰り返し、味をしみこませます。

ワンポイント

仕上げにゴマをまぶすと香ばしくなります。