

## 食べてみんかなあ 郡上の味（きゅうりの醤油漬け）



### きゅうりの醤油漬け

きゅうり	1kg	唐辛子	お好み
醤油	240cc	生姜	お好み
酢	100cc	ごま	お好み
三温糖又は白砂糖	160g		

1. 調味料(醤油、酢、砂糖)を鍋に入れておきます。
2. 生姜は千切りにします。
3. 唐辛子は小口切りにします。
4. きゅうりは、厚めの輪切りにします。(8mm～1cm)
5. 1の調味料を沸騰させて、火を止めきゅうりを入れます。
6. 1時間ほど置き冷まします。その間、きゅうりと調味料が馴染むよう時々混ぜます。
7. きゅうりをざるに上げ、調味料と分けます。再度、1の調味料鍋に入れ沸騰させ火を止め、きゅうりを入れて1時間ほど冷まします。この要領で3回ほど繰り返します。
8. 最後に、お好みで唐辛子、生姜、ごまを入れて冷蔵庫で冷まします。

#### ★ワンポイント

- ・長時間調味料に着けておくと、辛くなるのでお好みで加減してください。
- ・冷凍保存しておくと秋から冬にかけてもおおいしく頂けます。