

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	博多きゅうりの佃煮
朝倉地域産の テーマ食材	博多きゅうり

〔材料表〕 1回に作る量。

材料名	分量	材料名	分量
博多きゅうり	1.5kg	刻み昆布	5g
塩	15g	三温糖	100g
かえりちりめん	25g	しょうゆ	100cc
しょうが	10g	五倍酢原液	20cc
赤唐辛子	1本	液体かつおぶし	5cc
		みりん	20cc

〔作り方〕

博多きゅうりは薄く切り塩を加え重しをする。

一晚漬けて水気を絞る。

絞った後のきゅうりの重さが1kg以下になるように絞る。

しょうがはせん切り。赤唐辛子は種を出し、2～3等分に切る。

鍋に煮汁の調味料としょうが、赤唐辛子、刻み昆布をいれ煮立て、きゅうりと かえりちりめんを入れて煮汁がなくなるまで煮詰める。

〔コメント〕 (出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど)

近所の方、グループの集いなどの時に持って行ったり、酒のつまみとして好評です。
冷蔵庫でしばらく持ちます。

出品者の
お名前

竹井千恵子