

きゅうりの種を育苗ポットに蒔いて、芽が出るか心配だから苗も買いました。両方とも良く育ってしまったから今は沢山採れすぎて苦労しています。



今朝は、レジ袋一杯で、30本、5.3kgありました。すぐには食べ切れません。

きゅうりを沢山使って保存できるのは、佃煮です。レシピを見て材料を揃えて取りかかりました。



① きゅうり3kgを厚さ3~5mmにスライスし、一握りの塩をふり、重しをして一晚漬け、強く絞って水分を切り、大鍋に入れる。

② 干切りした生姜、種を取って粗く切ったトウガラシ、砂糖150g、減塩醤油150cc、穀物酢200cc、みりん50ccを加え、強火で水分がなくなるまで煮る。

③ 火を止めて、2から3時間置き、冷めたら、塩ふき昆布1袋を入れ、味をなじませる。

④ 小分けし、冷凍庫で保存する。



沢山保存できるのですが、疲れました。

沢山作った責任で、料理まで一貫してやることになってしまった・・・。

こんな筈では・・・なにごとにも勉強だよね！