

# 高山きゅうりの炊き合わせ



短時間で煮ることによって  
高山きゅうりのしゃきしゃき感が  
冷めても楽しめます。

## 【材料】 2人分



- ・高山きゅうり 200g
- ・にんじん 20g
- ・さつま揚げ 40g
- ・いんげん 10g

- A
- ・水 100cc
  - ・酒 6g(小さじ1)
  - ・砂糖 6g(小さじ2)
  - ・薄口しょうゆ 8g(小さじ1強)
  - ・顆粒だし 少々

## 作り方

- 1 高山きゅうりとにんじんの皮をむき輪切りにする。
- 2 さつま揚げ、いんげんを適当な大きさに切る。
- 3 いんげんは色よく茹でておく。
- 4 Aの調味料とにんじんを鍋に入れ、にんじんが少しやわらかくなったところに高山きゅうりとさつま揚げを入れて煮る。
- 5 最後に3のいんげんを入れて盛りつける。

標準調理時間

15分