

にがうりのかりんと



■ 説明

平成23年度伝承料理講習会より
(臼杵伝承料理)

■ 材料と分量

- ・ にがうり・・・1本
- ・ 砂糖

■ 手順

1. にがうりは縦半分に切って種を取り7～8mm幅の斜め切りにする。
2. 鍋ににがうりと、たっぷりの水を加え火に掛け、沸騰したらザルにあけ水気を切る。
3. 重さを計って7割程度の砂糖を加え火に掛け煮る。砂糖が煮詰まって来たら火を止め、しばらく混ぜる。砂糖が白く還元して、1つ1つほぐれてきたら出来上がり。