

料理名	きゅうりのあんかけ
市町名	越前市
伝承料理の いわれ	初夏から夏に水分が多く熱を下げる効果があると云われています。 冬瓜の代用として作ります。
材料	4人分 きゅうり（太目を）800g 出し汁 400cc 片栗粉 大1 醤油 大1 水 大1 みりん 小2 しょうがの絞り汁 小1 塩 1 1/2
作り方	1. きゅうりは皮をむき乱きりにし塩少々入れ熱湯でゆでる。 2. 鍋に調味料を入れ煮立ったらきゅうりを入れて落とし蓋をして煮る。 3. 片栗粉を水で溶き②にまわし入れてとろみをつけ、火をとめる。 しょうがの絞り汁を入れさます。冷たくして食べる。