



すずこの土佐煮



材料 (2人分)

| | |
|-------|--------|
| すずこ | 130 g |
| だし汁 | 150ml |
| めんつゆ | 小さじ2 |
| 砂糖 | 小さじ1 |
| しょうゆ | 小さじ1/2 |
| 日本酒 | 大きじ1 |
| 鰹節パック | 2パック |
| 木の芽 | 適量 |

作り方

- ① すずこの表面を削ぐようなイメージで堅い部分を包丁で落とします。
- ② たっぶりの沸騰した湯に塩とすずこを入れ、香ばしい良い匂いがしてくるまでゆで、ザルにあげ、皮を剥きます。
- ③ 鍋にだし汁、めんつゆ、砂糖、酒を入れ、ひと煮たちさせた中にすずこを入れ、弱火で5分煮て火を止めます。暫くしてもう一度火を入れ、味をしっかりとつけます。
- ④ 鰹節1パックを加え、軽く煮詰め、火を止め30分程置きます。
- ⑤ 仕上げの醤油を加えさらに水分を飛ばし、そこに鰹節1パックをまぶすように入れ絡めます。