

## 鯛の潮汁



### ▼材料（2人分）

- 鯛の頭 …1尾分
- 三つ葉 …2本
- A：
  - ・水 …700cc
  - ・酒 …大2
  - ・昆布 …5cm
- B：
  - ・薄口醤油 …大1
  - ・塩 …適宜

### ▼作り方

- ① 鯛の頭は半分にして塩水で洗い、ざるに上げる。
- ② 鍋にAを煮立てて昆布を取り、①を加えてペーパータオルをのせ中火で5分程煮る。
- ③ Bで味を調え、三つ葉の3cm切りを加える。