

鯆のみぞれ煮



▼材料（2人分）

- 鯆（アジ） …2切れ
- 大根 …5cm
- 細葱 …2本
- 梅干し …2個
- 昆布 …10cm
- A：
 - ・だし汁 …2カップ
 - ・濃口醤油 …大3
 - ・みりん、酒 …各大2

▼作り方

- ① 鯆は切り身にする。
- ② 鍋にAを煮立て、昆布を下に敷いて鯆を置き、梅干しを入れ落とし蓋をして7分程煮る。
- ③ 鯆を皿に取り、煮汁に大根をおろしたもの、梅干しを包丁でたたいてつぶして昆布を細かく切ったものと混ぜてひと煮立ちさせる。
- ④ 鯆に③をかけて、上に細葱の小口切りをふる。