

ぶり大根

材料) 作りやすい分量

ぶり4切れ 400g

大根500g

日本酒100cc

A=醤油90cc、みりん大さじ2、砂糖40g

生姜10g



作り方)

1. 大根は2.5cmの厚さに輪切りにして、皮を厚めにむき、さらに縦半分の半月切りにする。
2. ぶりはたっぷりの熱湯でさっと霜降りをし、よく洗って水気を拭き取る。
3. 鍋に1、かぶる程度の水を入れて火にかけて、沸騰したら火を弱め、アクを取りながら大根が柔らかくなるまで15分ほど茹でる。
4. 日本酒を入れ、2を上にならべ、A、生姜の千切りを加えて15分ほど煮て火を止める。