

煮魚

材料)

カサゴ1尾 レンコダイ メバルなどお好みのもの

ごぼう30g

水300cc

日本酒100cc

生姜薄切り2枚

A=濃口醤油・みりん各大さじ2、砂糖大さじ1

作り方)

1. 鍋に魚を入れ、水と日本酒を注ぐ。
2. ごぼうはよく洗い、食べやすい長さに切る。太ければさらに半分や4等分に細く切る。
3. 1に生姜と2を入れ、火にかける。沸騰したらアクを引き、アルミホイルなどで落とし蓋をし、火を加減して10分煮る。
4. Aを注ぎ、さらに10分ほど煮て火を止める。
5. お皿に盛り付け、汁を張る。

