

だしがら アレンジレシピ

だしがらで作った『つくだに』

【材料(4人分)】

- ・だしをとったあとの昆布(約30g)
- ・だしをとったあとのかつお節(約20g)
- ・水 50cc
- ・酒 小さじ1.5
- ・しょうゆ 小さじ2
- ・砂糖 小さじ2
- ・すりごま 小さじ2/3



【作り方】

- ① 昆布を細切りにし、かつお節は水分を絞りみじん切りにする。
- ② 小鍋に①と水をいれ、蓋をして水分が少なくなるまで煮る。
- ③ 酒、さとう、しょうゆをいれ、弱火でかき混ぜながら煮詰める。
- ④ 鍋に貼りつきそうなくらいにカラカラに炒まったら、すりごまをふりかけ完成。