

♥新生姜の佃煮♥

(作りやすい分量)

新生姜 300g

A. 砂糖 90~100g

A. しょうゆ 75g

A. 酢 小さじ1

炒りごま 大さじ1.5

鰹節 15g



1



今回はこれで 240g でした。

2



新生姜をよく洗い、薄切りにする。

(スライサーだと楽です)

3 熱湯で 20 秒ほど湯がいて、ざるにあげる。

4 鍋に、新生姜と A を入れ、ひと煮立ちしたら火を弱め、少し水分が残るくらいまで煮る。

5 ごま、鰹節を入れ、水分が飛ぶまで煮詰める。(鰹節を入れると 水分が一気に減ります)