

海老のうま煮

材料 (海老 8~10 尾分)

有頭海老 8~10 尾程度

清酒 大さじ 1 塩 小さじ 1/4 程度

■ 煮汁


濃いめの出汁 200cc 清酒 大さじ 3

薄口醤油 大さじ 1 と 1/2 濃口醤油 大さじ 1

本みりん 大さじ 2~2 と 1/2 砂糖 小さじ 1/2



作り方

-  海老は殻の間から楊枝を差し込み、背ワタをそっと引き抜く。
-  硬い口先・長いヒゲ・足をハサミで切り取る。
(胴体部分の足は残しても OK)
-  仕上がりが「つ」の字になるよう海老の背を曲げ、楊枝で留める。
- 4 沸騰した湯に酒と塩を入れ、海老をさっと茹でる。
- 5 茹った海老はザルにあげる。
- 6 鍋に煮汁を煮たてて5の海老を加え、完全に火が通るまで煮る。
※煮すぎると海老が硬くなるので注意
- 7 煮汁に浸けたまま冷ます。(煮汁に浸っているとしっとり仕上がる)
- 8 煮汁ごとタッパーに移して冷蔵庫で保存する。
- 9 盛り付ける時に楊枝を外す。