

実山椒入りあさりの佃煮

材料

むきあさり 120g しょうが 1片

(実山椒 小さじ 2)

■ 煮汁

● 水 50cc

● 酒 50cc

● 醤油 大さじ 1/2 強

● 白だし 大さじ 1/2

● みりん 大さじ 1/2

● 砂糖 小さじ 1/2



作り方

1



お手軽むきあさり。

2



しょうがを千切りにしておく。

3

(実山椒があれば用意しておく)

4



フライパンに●を入れて煮立てる。

全ての材料を入れて、中火で煮る。

5 (煮始めて2分くらいで山椒を入れる。)

6



中火で、5分くらいで煮汁が無くなります。

そこまで煮詰めて出来上がり。

コツ・ポイント

山椒好きには実山椒があると美味しいです。

山椒は煮詰めすぎると辛みが飛んでしまうので途中で入れます。

※実山椒がない人は、ショウガを一片増やすか、粉山椒で代替えしましょう。