

新生姜の佃煮

材料

新生姜 400g 砂糖 70g

醤油 100cc 酒、みりん各 50cc

干し椎茸 10g 昆布 10g 鰹節 2 パック



作り方

- 1 干しいたけ、昆布を戻す。（柔らかくなったら、細切り）
- 2 新生姜は、汚れた所は取り、千切にしたらお湯で3分茹でる。その後ざるにあげ水切りする。
- 3 鍋に新生姜、砂糖、醤油、酒、みりん、戻した椎茸、昆布を入れ沸騰したら弱火で30～40分煮詰める。
- 4 最後に鰹パックを入れ混ぜて出来上がり。

コツ・ポイント

作ってすぐは、辛い感じがしますが、日にちがたつにつれ、まろやかになって来ます。

砂糖、醤油は自分好みで増減してみてください。