

～ちょこっと楽しむ保存食～

新生姜の佃煮



新生姜の佃煮

■材料(作りやすい分量)

新生姜	100 g	
塩	ひとつまみ	
けずり鰹節	3 g (1 パック)	
いりごま (白)	大 1	
A	塩	小 1/2
	砂糖	大 2
	醤油	大 1 と 1/2
	みりん	大 1
	酒	大 1



■作り方

- ① 新生姜はスプーンで皮を薄くこそげる。
繊維に沿って薄く切り、塩をまぶし5分くらい置く。
- ② 水にさらし、ザルにとり、水気を切る。
- ③ 沸騰した湯に②を入れ、一煮立ちしたらザルにとり、水気を切る。
- ④ Aと③の新生姜を入れて火にかける。
煮立ってきたら中火で蓋をして8～10分煮る。
煮汁が少なくなったら蓋をとり、けずり鰹節とごまを加えて混ぜる。



※このレシピは著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。