

手作りの佃煮

昆布のおかか煮

【 材料 】(作りやすい分量)

刻み昆布	10g
かつお節	1袋
砂糖	大さじ 1/2
しょうゆ	小さじ 1
みりん	小さじ 1/2
酒	小さじ 1/2
水	適量



【 作り方 】

- ① 刻み昆布は水に浸して戻し、水を切っておく。
- ② 鍋に刻み昆布とひたひた位の水を入れ、刻み昆布が軟らかくなるまで煮る。
※刻み昆布が硬い時は水を足しましょう。
- ③ 刻み昆布が軟らかくなったら、調味料を入れてさらに煮る。
- ④ 汁気がなくなったら、かつお節を加えて混ぜ、火を止める。