

# ぶり大根



## 材料(4人分)

◆関ぶり	8切
◆大根	1/2本
◆米のとぎ汁	適量

### 霜降り

肉や魚などの臭みを取るため、調味前に沸騰したお湯にさっと通すか、お湯をかけること。

### 煮汁

◆だし	6カップ
◆酒	大さじ2
◆みりん	大さじ2
◆濃口醤油	80ml
◆生姜	20g
◆柚子	1/2玉

- ① 大根は半月に切って、面取りをし、米のとぎ汁で串が通るくらい煮る。
- ② ぶりをカットし霜降りする。
- ③ だしと酒、①・②を火にかけ、合間であくを取る。
- ④ みりん・濃口醤油・生姜を③に加え、甘みをなじませる。
- ⑤ ④に落とし蓋をして30分コトコト弱火で煮る。
- ⑥ 出来上がりに、柚子をよく洗い、皮の部分を千切りにして盛り付ける。