

くろめかけ御飯

材 料

◆くろめ	1/2本
------	------

～合わせだし～

◆だし	大さじ5
-----	------

◆砂糖	大さじ1
-----	------

◆酒	大さじ1
----	------

◆濃口醤油	大さじ2
-------	------



- ① くろめは凍らせて細切りにする。
- ② 合わせだしの材料を鍋でひと煮立ちさせる。
- ③ ①と冷ました②を混ぜ合わせ、熱々の御飯にかける。

◆◇◆ポイント◆◇◆

くろめは粘り強いため
解凍されていると切りにくいので注意