

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