

12月8日（月）用

◆西宮戎鯛の煮付け

材 料

| | |
|-------|-----|
| 鯛(片身) | 5切 |
| ごぼう | 1本 |
| 木の芽 | 15枚 |

調味料

| | |
|-------|-------|
| 酒 | 150ml |
| 砂糖 | 大さじ4杯 |
| 濃口醤油 | 大さじ4杯 |
| たまり醤油 | 大さじ2杯 |
| みりん | 大さじ4杯 |

作り方

- ① 鯛は霜ふりにしておく。
- ② 18cmの鍋にごぼうを敷き、鯛を並べる。
- ③ 酒、砂糖を入れ、しばらく煮る。
- ④ 醤油・みりんを加え、さらに煮て、たまり醤油を加え、照りをつけて仕上げる。