

PariPari! PoriPori! Club!



鮭の粕汁風

やわらかい麴の風味とお米のトロミをまっちゃんぐ！

お米のでん粉でトロミがつかます！素材を包み込むから口あたりもまるやか！鮭もしっとり…

材料（2～3人分）

塩鮭の切り身（甘口）	2切れ（約200g）
大根	1/6本
ニンジン	1/2本
塩麴（粉末タイプ）	大さじ2杯
市販の和風だし	小さじ1/2杯
水	600ml（カップ約3杯）
おろし生姜	適宜

作り方

鮭は2cm幅に切ります。鍋に水と鮭を入れて強火にかけ、煮立つ直前に弱火にしてアクを取ります。

半月切りにした大根と、いちょう切りにしたニンジン、和風だしを加えて中火で約10分ほど煮込みます。

弱火にし、塩麴粉末を加えてかるくかき混ぜながらトロミが出るまで煮込みます。最後に、おろし生姜を加えて器に盛ります。

調理の際は、火傷やふきこぼれ、焦げ付きに注意してください。

つけもと株式会社