



鯛のおすまし

鯛の旨みを存分に引き立てた、上品なおすましです。とても簡単にお作りいただけるので、普段の食卓はもちろん、ハレの日にもぴったります。

材料（2人前）

おだしのパックじん(金) 1パック

水 500cc

鯛(刺身用) 4切れ

淡口醤油 小さじ1

塩 適量

白ネギ 適量

作り方

- 1 白ネギの白い部分を適量、白髪ねぎにし、氷水にさらして数分置く。
*ネギ特有の粘つきや辛みが優しくなります
- 2 鍋に、水・金じんを入れ火にかけて5分程煮出す。
- 3 2に醤油を加え塩で味を整える。
- 4 器に鯛・白髪ねぎを入れ、あつあつのおつゆをかけたらできあがり

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（金）