



材料（3～4人前）

煮干 20g

京のしろだし 小さじ1

味醂 大さじ1

胡麻 お好みの分量

田作り

五穀豊穡を願うおせち料理の定番を、京のしろだしで仕上げました。お砂糖は使わず味醂のみで仕上げているので、ヘルシーです。おつまみやお子さまのおやつにもおすすめです

作り方

- 1 フライパンで煮干をポキッと折れるくらいまで中火で炒る。（約1分半）
- 2 一度煮干を取り出して、フライパンをキッチンペーパーで綺麗にする。
*仕上がりがより綺麗になります。
- 3 フライパンに味醂を入れ、ふつふつしたら煮干としろだしを加えて手早く絡める。
*先に味醂の水分を蒸発させることでタレが煮干にしっかり絡みます。
- 4 飴状になったら胡麻を全体に絡めてできあがり。
*甘いのが好きな方はお好みでお砂糖を加えてください。

このレシピで使った商品



京のしろだし
煮干