

干しカレイの煮つけ



作 者 清水 雅治 さん

住 所 大阪府堺市

使用干物 カレイ

材料

干しカレイ……………1 枚
水……………40cc
酒……………40cc
薄口……………10cc
みりん……………20cc
ズッキーニ……………少々
パプリカ……………少々
大根おろし……………少々

作り方

- 1 パプリカ ズッキーニをアラレに切り、素揚げしておく。
- 2 調味料、カレイを入れ、炊く。
- 3 大根おろしを入れ、盛り付け、1 をとめる

作者コメント

固いイメージがある干物でも、ふんわり柔らかく仕上がります。