

節分レシピ『イワシの生姜煮』

(材料:4人分)

いわし	8尾
しょうが	1かけ
梅干し	1個
酒	100cc
みりん・しょう油	各大さじ2
砂糖	小さじ1~2



作り方

- ① イワシは頭を落とし、内臓を取り、水洗いし、水気をしっかり拭き取ります。しょうがは千切りにします。
- ② 鍋にイワシを並べ、酒、みりん、しょう油、砂糖を入れ、梅干し、生姜をちらし、火を付けます。沸いたら中火にし、アクを取り、落とし蓋をします。15分ほど煮たら、出来上がり!
- ③ お皿に盛り付け、出来上がり!

