

きままに一品 第三十八回

昆布の佃煮



昆布		100g
水		200c c
酢	大	1.5
しょう油		50c c
酒	大	1
みりん	大	1
砂糖	大	2

出汁をとった後の昆布で、佃煮を作ります。「帋ったいない」の精神です。それに一番だしをとっただけなので、まだ十分だしがとれます。

昆布を適当な大きさに切り、水と酢を入れて煮ます。煮立ったら、残りの調味料を入れます。

昆布は、出汁をとったら適当な大きさに切って冷凍して貯めていました。

残りの調味料を入れて、煮立ったら弱火にして、時々混ぜながら、汁がほとんどなくなるまで煮たら完成です。途中、天然の昆布出しの素があれば、少し加えてもいいでしょう。