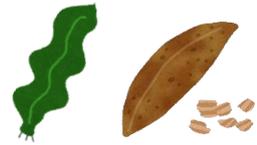


カツオと昆布の混合だし



◆材料

- ・だし昆布・・・5cm 角
- ・かつおぶし・・・7g
- ・水・・・・・・500ml



ポイント

だしは、つぶした食材のかたさを調節するのにとても便利です。だし汁を使うと調味料を使わなくても、おいしくできます。

◆作り方

1. 鍋に水と汚れを拭いただし昆布を入れて、30分ほど置いてから弱火にかける。
2. 沸騰直前に昆布を取り出す。
3. 強火にし、煮立ったらかつお節を加え、ひと煮立ちしたら火を止める。
4. 10分ほど置き、かつお節が沈んだら万能こし器やキッチンペーパーで、こす。すぐに使わない分は製氷皿に入れて冷凍しておく便利です。

