

* 酒粕を使ったメニュー *

塩鮭の粕汁



材料 * 4人分

分量

塩鮭	2切れ
油揚げ	1/2枚
大根	5~6cm
にんじん	1/2本
板こんにゃく	1/2枚
だし汁	800ml
酒	大さじ4
塩	小さじ1/2
ハクツル特撰酒粕	100g
セリ	1/2束
薄口しょうゆ	小さじ2
七味唐辛子	適量

作り方

- ①塩鮭は1切れを一口大に切る。
- ②油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切り、5mm幅で切る。
- ③大根、にんじんは皮をむき、いちよう切りにする。
- ④板こんにゃくは縦4等分にぎり、1~2mmの厚さに切る。熱湯に通してザルに上げる。
- ⑤鍋にだし汁、酒、塩、③を入れて中火にかける。煮立ったら火を弱め、大根がしんなりしたら、塩鮭を加えて煮る。
- ⑥酒粕をちぎり、⑤のだし汁を少量加えてペースト状に溶かす。
- ⑦鍋に油揚げ、板こんにゃく、ペースト状に溶かした酒粕を加えて、酒粕をよく煮溶かす。
- ⑧刻んだセリを加えてひと混ぜし、薄口しょうゆで味を調え、器に盛ってできあがり。お好みで七味唐辛子を振りかける。

POINT

酒粕の風味豊かな味と香りが楽しめる粕汁です。酒粕を入れることによってお味噌のようなコクのある、まろやかな味わいに仕上がります。鮭の旨味と酒粕の風味をお楽しみ下さい。