

## 葉もうまい一本太ねぎの塩タラ鍋

<< 緑の葉から白身まで、ネギの旨味を余すことなく味わえる逸品 >>



### 材 料 (2 人分)

葉もうまい一本太ねぎ祇園	2 本
甘塩タラ	2切れ
昆布	5cm
生姜の薄切り	2 枚
柚子のしぼり汁	1個分
柚子の皮の千切り	1個分
塩	
七味唐辛子	

A

{	水	2カップ
	日本酒	大さじ 2

### 作 り 方

- ① 葉もうまい一本太ねぎは 2 cm幅の斜め切りにする。甘塩タラは、骨を取り除いて4等分に切る。
- ② 鍋に昆布と生姜の薄切りを敷き、①をきれいに盛り付ける。Aを加え、沸いてきたらアクを取り除く。好みの加減に加熱する。
- ③ ②を器にとり分け、柚子皮を飾る。柚子のしぼり汁、塩、七味唐辛子などでいただく。

### ※POINT

お好みのタレでも美味しく召し上がれます。

