

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。

