

カレイの煮付け



材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
カレイ	2切れ		
生姜(スライス)	1/2かけ		
里芋(冷凍)	4個		
さやえんどう(茹で)	4枚		
<調味液>			
濃口醤油	35ml		
正田こくみ醤油	15ml		
砂糖	10g		
清酒	50ml		
水	100ml		

料理特徴

全体にコクがつき、まろやかな仕上がりになります。
濃口醤油の10～30%程度置き換えが目安です。

作り方

- ①鍋に<調味液>とスライスした生姜を入れて一煮立ちさせ、カレイを入れる。
- ②落とし蓋をして弱火で10分煮る。
- ③残りの煮汁で里芋を煮る。
- ④器に②のカレイ、③の里芋、さやえんどうを飾って出来上がり。