

# 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		
里芋(冷凍)	4個		
さやえんどう(茹)	4枚		
<調味液>			
割烹わりした	100g		
水	200ml		

## 作り方

- ①カレイは皮目に切り込みを入れる。
- ②鍋に<調味液>を入れて煮立たせ、カレイ・里芋を加える。
- ③クッキングシートで蓋をして弱火で15分程煮る。途中、煮汁を上からかける。
- ④器に盛り付け・さやえんどうを飾る。

### 割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎製造鰹節エキスを配合し、希釈しても後のびのあるだし感が特徴です。

すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。