

昆布のしょうが煮



普段は脇役イメージのしょうがを
ふんだんに使ったレシピです。
ごはんのお供にちよūdい味つけ。

<材料 つくりやすい量>

全量 1029 kcal

昆布（長さ20cmのもの） 1枚
しょうが 100g
砂糖 200g

濃口しょうゆ 100cc
べっこう飴 5粒（約30g）

<作り方>

1. 昆布は水に浸して柔らかくし、2cmに切る。
しょうがは薄切りにする。
2. 鍋にしょうがを入れ、かぶるくらいの水を加えて火にかける。
火が通るまでさつとゆでてザルに上げる。
3. 鍋に昆布としょうがを入れ、水をひたひたに加えて強火にかける。
煮立ってきたら火を弱め、砂糖の半量としょうゆを加えて20分程度煮る。
4. 残りの砂糖とべっこう飴を加えてさらに煮る。
濃口しょうゆ（分量外）で味を整え
汁気がほとんどなくなったら火を止める。一晩おいて味をなじませる。

*べっこう飴を入れることで照りが出る。