

お雑煮

山々に囲まれた雲南のお雑煮に
欠かせない岩海苔。
十六島（うっぷるい）産の貴重な海苔で
新年の訪れを祝います。



<材料 4人分>

1人前 192 kcal

丸餅 4個
かつおと昆布のだし汁 400cc

薄口しょうゆ 小さじ2
塩 適量
岩海苔 適量
削りかつお 適量

<作り方>

1. 鍋にだし汁を入れて火にかけ、煮立ったら弱火にしてしょうゆを加える。
塩で味を整え、すまし汁より少し濃いめの味加減にする。
2. 別の鍋にたっぷりの水を入れて火にかけ餅を入れて柔らかくなるまで煮る。
3. 椀に2を入れ、温めた1を注ぎ、岩海苔と削りかつおをのせていただく。