

数の子の甘酒漬け

甘酒が漬け込みの浸透を促し、風味よく仕上がります。

調理時間

15分

(塩抜き、漬ける時間は除く)

1人当り

97kcal



東信水産のHPでもご覧いただけます。

<http://www.toshin.co.jp/>



●材料 (2本分)

- ・数の子……………2本
- ・人参……………1/6本
- ・昆布(細切り)……………10g
- ・塩……………適宜



- A
- ・甘酒
(米麴由来でそのまま飲めるタイプの市販品)……………80ml
 - ・しょうゆ……………大さじ1
 - ・赤唐辛子の小口切り……………1/2本分

●作り方

- ① 器にたっぷりの水と塩少々を入れ、数の子进行浸す。途中1、2度水を取り替えながら、6時間ほどしてよい塩加減になったら、白い薄皮をとる。
- ② 人参は細切りにする。器に人参、昆布、Aを入れて軽く混ぜる。
- ③ 数の子を入れ、ラップをぴったりとして冷蔵庫でひと晩おく。途中で上下を返すこと。



東信水産お魚かんたんレシピ

料理 渡部 和泉

お魚かんたんレシピTOPへ戻る