

ショウガの佃煮

材料	分量
生姜	250g
かつお節) お好みで
ごま	
じゃこ	
調味料	
しょうゆ	大さじ 4
酒	大さじ 3
砂糖	大さじ 2
みりん	大さじ 2



作ってみてね!



ショウガの佃煮

- ① 新ショウガを使う場合は皮をむかない
- ② 少し食感が残る程度の千切りにする
- ③ ショウガを水にさらして辛味とアクを取り水気をとる
- ④ 鍋に調味料を全て入れ煮立ったらショウガを加え
中火で6分煮る
- ⑤ かつお節とじゃこを入れ2分程加熱してごまを入れる