

え、手作り！？できるんです♪

海苔佃煮

《材 料》（5人分）

・焼き海苔	・・・・・・・・	2枚	} (A)
・しょうゆ	・・・・・・・・	小さじ2強	
・酒	・・・・・・・・	小さじ1	
・みりん	・・・・・・・・	小さじ1/2	
・砂糖	・・・・・・・・	小さじ2弱	
・水	・・・・・・・・	40cc	

《作り方》

- ①焼き海苔は2cm程度にちぎり、鍋で水に浸す。
- ②①を弱火にかけ、調味料（A）を加えて、ゴムベラでかき混ぜながら、焦がさないようにじっくりと練り上げる。
- ③水分が少なくなってきたら、砂糖を加えてさらに練り、仕上げる。

ポイント 市販のものより少しやわらかめに仕上げると、冷めた時にちょうどよいかたさになります。

