

ここがポイント！



「煮魚はムズカシイのであまり作らない」
という若いお母さまへ。

とっても簡単、一緒に作りましょう！

材料 2人前

| | |
|------|----------|
| 魚 | 2切れ |
| 酒 | 100cc |
| しょうゆ | 大さじ2 |
| 砂糖 | 大さじ1.5~2 |
| 水 | 150cc |
| 生姜 | 1かけ |

作り方

1. 魚は熱湯をかけておく。
2. 鍋に調味料と水、生姜半分(スライスする)を入れ火にかける。
3. ②に①を入れ、落とし蓋(アルミホイルでもOK)をして、中火で10~15分加熱する。
4. 皿に盛り、千切りにした残りの生姜をのせて出来上がり。

出来上がりの直前に柚子胡椒を加えると一味違った煮魚になります。

もし、出来上がりが水っぽかったら、魚を取り出して煮汁だけ強火にかけて少し煮詰めてから魚にかけてと良いです。

塩分控えめの方は煮汁を薄めにして片栗粉でとろみをつけても。

私の工夫