

しょうが茶の煮付け

しょうがも食べれて美味しい! 簡単和食上手♪
魚の臭みも簡単に消える美味しい煮付け。

しょうがの下処理不要!

使いたい分だけ使えるから1人分も簡単に出来ます♪
普段は食べない、しょうがまで美味しく召し上げられます。



菊利

材料

赤魚	-----	300g
たべしょうが茶	-----	10g(約10枚)
醤油	-----	大さじ1と1/2
みりん	-----	大さじ2と1/2
水	-----	300cc



1

水、醤油、みりん、しょうが茶を鍋に入れる。

2

①が沸騰したら、弱火にして魚を入れる。

3

落とし蓋をし、荷崩れがしないように煮詰める。

(落とし蓋が無い場合はクッキングシートやアルミホイルで代用)

4

魚に火が通って、煮汁が少なくなってきたら出来上がり。