

のりのつくだけ煮

材料名

調味量

きざみのり

板のり 5枚 (きざみのり, 5g)

しょうゆ

大さじ 1.5

砂糖

小さじ 1

みりん

大さじ 1.5

削り節 (薄)

3g

水

150cc

つくり方

1. だしをとる
2. 細かくしたのりをだし汁に20分以上つける。
3. 調味料を加え、弱火で煮つめる。

