

コアユの山椒煮

コアユの山椒煮は、アユのほのかな苦みと山椒のピリリとした辛みがマッチした大人の一品です。とくに琵琶湖産は、骨まで柔らかく炊きあがるのが特徴です。



【材 料】 5～6人分

コアユ	500g
実山椒	20g
しょうゆ	1/2カップ
砂糖	1/2～3/4カップ
酒	50～75ml
みりん	大さじ2

【作り方】

コアユは洗って水を切る。

しょうゆ、砂糖と酒を沸騰させ、コアユを入れる。

再び沸騰したら山椒の実を入れ、沸騰が続く火加減で約20分煮る。

煮汁が少なくなったらみりんを入れ、弱火にして約5分煮る。

煮詰まりかけたら、鍋返しをする。

煮詰める途中、さわりたいくなりますが、グッとこらえて！

(さわると頭がとれます)