

コアユの漁師の浜煮

コアユをサッと煮たてで食べる琵琶湖の漁師直伝のレシピです。たくさん入手できた時におすすめです。



【材 料】 (5～6人分)

コアユ	500g
土ショウガ	1片
しょうゆ	1カップ
みりん	1カップ
酒	1カップ
砂糖	大さじ8

【作り方】

コアユはボウルの中でそっと洗い(腹が割れやすいため)、ザルにあげる。

浅めの鍋にしょうゆなどを合わせコアユを入れ、強火にかけて十分に煮立てる。

再び煮立ったら強めの中火にし、せん切りにした土ショウガを加え、アルミホイルで落とし蓋をして数分間煮る。

ボウルの上にザルを置き、を一気に煮汁ごとあけて煮汁をきる。

コアユを手早く広げ、うちわか扇風機の風を当てて完全に冷ます。