

# 昆布巻き

昆布は「よろこぶ」との語呂合わせで縁起物の一品



## 材料

- ・昆布 8枚(20cm)
- ・かんぴょう 1袋
- 砂糖 大さじ4
- 醤油 大さじ2
- 酒 100ml
- 戻し汁 300cc
- みりん 大さじ2

※早煮昆布を使う場合は表示通りに戻す。

## 作り方①

1. 昆布は濡れた布巾でふき、一晩浸しておく。かんぴょうはさっと冷水で洗い、塩でもみ洗いをし、流水で塩を洗い流した後、水に浸け置く(20~30分)流水でよく洗いながす。
  2. 水気を拭いた昆布を手前から巻き、かんぴょうで一ヶ所ゆるく縛って止める。仕上がり幅が5~6cmになるようにする。
  3. 鍋(フライパン)に結び目を下にして並べる。
  4. ○の調味料を加え、昆布の戻し汁をひたひたになるまで注ぎ、落とし蓋をして強火にかける。アクが出たら取り除き、弱火にして30分程煮る。
  5. 火を止めてそのまま冷めるまでおき、味をなじませる。
- ※昆布の戻し汁がたらない場合は水を加える。  
※保存方法は、湯きやすいので煮汁に浸して冷蔵庫に保存する。  
※お好みで、にしん、鮭、たらこ等中に巻いてもよい。

## ポイント&その他