

鮭のかす汁風

酒粕少し、白味噌たっぷり、身体温まるお汁です



材料 (4人分)

鮭の切り身	…………	2切れ
塩	…………	小さじ 1/2
油揚げ	…………	1枚
板こんにゃく	…………	50g
大根	…………	10cm(200g)
にんじん	…………	1/2本
青ねぎ	…………	2本
白味噌	…………	80g
酒粕	…………	40g
みりん	…………	大さじ 1
薄口しょうゆ	…………	小さじ 1
だし	…………	800ml

作り方

- 1 鮭は一口大に切って塩で下味をつける。油揚げは油抜きして1cm幅に切る。こんにゃくは5mm厚さの短冊切りにし、下ゆでしてアクを抜く。大根はいちょう切り。にんじんは半月切り。白ねぎは斜めぶつ切り。青ねぎは小口切り。
- 2 鍋にだし汁、大根とにんじんを入れて強火にかけ、ひと煮立ちしたら白ねぎ、油揚げ、こんにゃく、鮭を入れ、再度煮立ったらアクを取り弱火にする。
- 3 ボウルにちぎった酒粕と②の煮汁を適量入れ、よく溶きのぼし、白みそとみりんを混ぜ合わせる。
- 4 材料に火が通ったら、3を溶き入れ、再度煮立ったら薄口しょうゆで味をととのえ、器に盛って青ねぎを散らす。
 - ・ 酒粕の量が少ないので気にならないと思いますが、アルコールがきになる方は、最後長めに煮立ててください。