

ひじきとのりの和み佃煮



材 料(作りやすい分量)

・ 芽ひじき	10 g
・ すしのり	10枚
・ 大葉	10枚
・ いりごま	大2
・ しょうゆ	50 c c
・ みりん	50 c c
・ 酒	50 c c
・ 砂糖	大3
・ しょうが汁	大1

作り方

- 1 . ひじきは十分な水で戻して、ざるにあげ、水気をきっておく。
 - 2 . すしのりは、手で小さくちぎる。大葉は、軸を取り、半分に切って、細く切っておく。
 - 3 . 厚手の鍋に、 と調味料、ごまを加えて30分ほど置く。
 - 4 . 中火の弱火で、水気がなくなるまで火にかける。
(水気がないようにみえるので、とろりとするまでしっかり火にかける。)
- 残りの湿ったのりでも大丈夫なので、作ってみて。小分けして、冷凍しておくともよい。