

だし汁



材料	作りやすい分量
水	1,100cc
だし昆布	10g
かつおぶし	10g

作り方

- ① 鍋に昆布と水を入れて10分くらいおき、火にかける。沸騰する直前に昆布を取り出す。



- ② かつおぶしを入れ、弱火で2～3分煮、火を止める。

- ③ かつおぶしが下に沈んだら、こし器でこす。



《ポイント》

- ※ この分量で約1ℓできあがる。
- ※ 昆布は沸騰させると、粘りがでるので、必ず沸騰前に取り出す。
- ※ だし汁をこすときは、自然と落ちるようにする。絞るとかつおぶしのえぐみがでるので、注意する。
- ※ 製氷皿などに入れて冷凍すると、欲しい時にすぐに使えて便利。

