

えびじゃこ



《材料（作りやすい分量）》

大豆（乾）	250g
干えび	40g
湯	3/4カップ
酒	1/2カップ
砂糖	40g
しょうゆ	1/3カップ
みりん	大さじ1

《作り方》

下準備 大豆は洗ってポットに入れ、熱湯1ℓを入れて3時間くらいおく

- ① 大豆をもどし汁ごと鍋に移し、あくを取りながら汁気がほとんどなくなるまで煮て、ザルにあげる。
- ② 干えびは分量の湯で戻す。
- ③ 厚手の鍋にしょうゆを入れ、煮立ったら戻した干えびを加えてひと煮立ちさせ、大豆を加える。泡が一面に出たら砂糖を加えてフタをしたまま弱火で10分煮る。
- ④ 酒を加えて約20分煮て、みりんを加える。
- ⑤ ごく弱火にし、15～20分煮て火を消し、バットに煮汁ごとあける。