

焼きねぎ鍋

焼いた甘味と旨味を閉じ
込めたねぎに揚げが
じんわりからみつく

材料 2人分

- 白ネギ (太めのもの)
1本
- 油揚げ (ひらめのもの)
1枚
- だし 2カップ
- 酒 大さじ 1½
- みりん 大さじ 1
- うすくちしょうゆ 大さじ ½
- しょうが汁 小1片分
- 塩 小さじ ⅓

作り方

1. 白ネギは半分の長さにしてグリルの両端に置いて焼く。片面焼きの場合2分予熱してから6~7分焼き。うら返して3~4分焼く。両面焼きなら予熱なしで6~7分焼けばOK。
途中で様子を見ながら、こんがり焦げ目をつける
2. 焼きあがった白ネギを3~4cmに切っておく (ポイント!! 長いまま焼いてから食べやすい大きさに切ることで旨味がにげない)
3. 油揚げは、白ネギとからみやすくするため3辺を細く切り取って開く。折り目の部分を半分に切り、2枚を重ねて縦に細く切る
4. 鍋に調味量を煮立て、焼きねぎと油揚げを入れて3分ほど煮れば出来あがり。
卓上こんろで煮ながら熱々と食べましょう!!

白ねぎ鍋