

簡単 うなぎのタレの作り方



調理時間：10分
費用目安：100円前後

材料 (2人前)

| | |
|------|--------|
| しょうゆ | 大さじ3 |
| みりん | 大さじ3 |
| 料理酒 | 大さじ1.5 |
| 砂糖 | 大さじ1.5 |

料理のコツ・ポイント

しょうゆや砂糖の量は、お好みで調整して下さい。タレを煮詰めるときは、火加減を強くしてしまうと焦げやすいので、気を付けて下さい。

作り方

1. 小さめのフライパンに全ての材料を入れ中火にし、煮詰めます。
2. ふつふつとしてきたら弱火にして、焦げ付かないように木べらでかき混ぜながら、煮詰めます。
3. とろりとしてきたら、火から下ろして完成です。