

## 煮干しで佃煮



### 材料（2人分）

🕒 約10分

💰 300円前後

煮干し	50g
醤油	20ml
みりん	20ml
砂糖	大さじ1と1/2
白いりごま	ふたつまみ

### 作り方

- 1 フライパンに煮干しを入れて香ばしくなるように乾煎りする。カリカリになったら別のお皿によけておく。
- 2 フライパンに醤油、みりん、砂糖を入れて混ぜ合わせる。混ぜあったところによけていた煮干しを入れる。
- 3 煮干しにタレを絡めて、焦げないように煮詰めていく。
- 4 煮干しに絡み合ったらごまを振りかけて混ぜ合わせて、出来上がり。

### おいしくなるコツ

ごまをたっぷり絡めるのが私は好みです☆



むにぷう

レシピID : 1750076914

© Rakuten Group, Inc.