



Recipe

まいにちの発酵レシピ

- おせち - 海老の旨煮

Ingredients 材料

えび（有頭）	4尾
水	500cc
塩	大さじ1
だし	120cc
みりん	大さじ4
酒	大さじ4
うすくちしょうゆ	小さじ2

Directions 作り方

- ① 竹串を使い、えびの殻はそのまま殻の間から背わたを取り除く。
とがったところは包丁かキッチンバサミで切り落とし、
たて塩→真水の順に洗い（足の部分を特によく洗う）、水気を除く。
えびの背を曲げた状態で爪楊枝をうち、形を整える。
- ② 調味料を鍋に入れてひと煮立ちさせる。
- ③ えびを入れて中火で煮る。大きさにもよりますが、4、5分くらい。
- ④ 火が入ったら、バットに並べて冷ます。

※すぐに召し上がるのも良いが、保存袋などに、冷めたえびと煮汁を入れ、
できるだけ空気を抜いて冷蔵庫で保存。

一晚漬け込んでえびに味を含ませるとより美味しい。