

## さわらの船場汁

### 材料 (4人分)

さわらのアラ 1尾分  
昆布・水 } A  
酒・  
長葱の青い部分 }

大根 5 cm  
人参 5 cm  
長葱 5 cm  
柚子 適量

塩 } B  
胡椒  
薄口醤油 }



### 作り方

- ① さわらのアラを適当な大きさに切り、少し強めの塩をする。(30分位)
- ② ①を霜降りして、冷水に取りそうじする。A と合わせ、少し煮詰めていく。昆布は沸く前に取り出す。
- ③ ②のアラを一度取り出し、キッチンペーパーに汁を通し、アクを取る。
- ④ 野菜を適当な大きさに切り、汁で火を通し、アラを戻し、B で味を付け、柚子を器に入れ注ぐ。