

塩ぶりの雑煮

材料（4人分）

ぶり（1切れ）	100 g
餅	4ヶ
牛蒡（笹がき）	40 g
椎茸（スライス）	4枚
蒲鉾（スライス）	8枚
小松菜（ぶつ切り）	小1束
柚子	適量
出汁	4カップ
薄口	大さじ3
味醂	大さじ2
塩	適量



作り方

- ① ぶりは塩をふり、寝かせておく。小角に切り熱湯にくぐらせ（一晚）水に取り、ヌメリ、ウロコなどを取る。
- ② 牛蒡、椎茸、蒲鉾、小松菜はそれぞれ切っておく。
- ③ 鍋に出汁を入れ①と牛蒡をいれ火を通していき、餅、椎茸、小松菜蒲鉾と順に入れていき火を通す。
- ④ ③に薄口、味醂、塩で味を整える。器に盛り、柚子を添える。