

平成28年2月4日（木曜日）開催

八幡浜魚食文化継承事業「H27シーフードクッキング③」レシピ

講師：道後温泉ふなや 和食料理長 久保田昌司 氏

### まとう鯛茶漬

#### 材料

まとう鯛	120 g
みつば	適量
海苔	〃
山葵	〃
白御飯	2 合分



#### 作り方

① 薄造りにして、漬け醤油に2～3分漬けておく。

※漬け醤油

出汁 大さじ 3

たまり 大さじ 2

濃口 大さじ 1

お好みで、当たり胡麻 大さじ 1

② スープとお茶を半々に割って、お茶漬けにする。

※そのまま丼でもよい。