

使用商品



A Delicacy of Aromatic
Crunch and Umami Depth

まいにち食べたい クルミとちりめんじゃこの佃煮

Walnuts and Dried Sardines Simmered in Soy Sauce (Tsukudani)

Recipe

クルミの香ばしい佃煮
ご飯にもお酒にも
ぴったり!



クルミとちりめんじゃこの佃煮

約4~5人分

まいにち食べたい 素焼きクルミ 100g
ちりめんじゃこ 50g

A	しょうゆ	大さじ2
	料理酒	大さじ2
	みりん	大さじ2
	砂糖	大さじ2
	酢	小さじ1
	煎り白ごま	大さじ1/2

- クルミは3~4割くらいになるように割る。
そのまま入れてもOK!
食べ応えのある佃煮になります。
- ちりめんじゃこは熱湯にくぐらせ、ザルにあけて水気を切り、フライパンで軽く乾煎りする。
- 鍋にAを入れて火にかけて、とろみが付くまで煮詰める。
- ①、②を加えて煮詰め、汁気がなくなってきたら白ごまを加えて混ぜ合わせ、火から下ろし、あら熱をとる。