

# 茎わかめの佃煮



## ●材料（4人分）

茎わかめ・・・・・・・・100g  
しょうが・・・・・・・・1片（15g）  
しょうゆ・・・・・・・・大さじ2と2/3  
酒・・・・・・・・200ml  
砂糖・・・・・・・・大さじ2  
山椒・・・・・・・・少々（0.1g）  
水またはだし汁・・茎わかめが浸るくらい

## ●作り方

- 1 茎わかめをお好みの大きさに切って鍋に入れ、水またはだし汁を茎わかめが浸る程度に入れる。
- 2 1に酒を加えて中火にかけ、沸騰したら砂糖、しょうゆを入れる。
- 3 煮詰まってきたら山椒としょうがを鍋に入れ、汁がなくなるまで煮詰める。



## ワンポイント

沸騰させすぎず、弱めすぎずに煮詰めることがポイントです。