

ブリ大根の照り梅煮

馴染みのブリ大根にちょこっとアレンジ！

ジャンル

和食



ブリ大根の照り梅煮

材料

照りだれ
水
昆布（カット）
中粒梅干し
大根
ブリ切り身
万能ねぎ

作り方

- 1、大根は3cm厚さの半月切りにする。下茹でする。
- 2、鍋に水（分量外）と酒を合わせて火にかけ、沸騰したらブリを入れて茹でこぼし、余分な脂と臭みを抜く。
- 3、鍋に1と2、照りだれと水と昆布と梅干し（うち3粒は叩いて加える）を合わせて、落としづたをし、約30分煮込む。
- 4、器に盛り付け、万能ねぎを飾る。

調理時間

5分

分量

5人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

焼き鳥たれ

33279照りだれ