

サバの味噌煮

表面がツヤツヤした照りに惹かれます。和定食の定番です。

ジャンル

和食

サバの味噌煮



材料

味噌煮のたれ
水
鯖の切り身
牛蒡
しし唐辛子

作り方

1. 煮汁の材料を鍋に入れ煮立てた中に鯖の切り身を1枚ずつ重ならない様に入れ、落とし蓋をし、13～15分煮ます。
 2. 牛蒡は食べ易い大きさに切り、下茹でし煮汁の中に入れ鯖と一緒に煮ます。
 3. 盛り付け鯖・牛蒡・素揚げにしたしし唐辛子を盛り合わせます。
- ※魚を煮る時は、煮立った煮汁の中に魚を入れ、すぐに表面を固め旨味を閉じ込めます。

調理時間

分

分量

人分

製品番号・製品名



季節

商品部類

和風たれ

39578味噌煮のたれ