

カレイの煮魚

時々食べたくなる日本人の味

ジャンル

和食

カレイの煮魚



材料

煮魚のたれ
水
カレイの切り身
小松菜

作り方

1. カレイの切り身に少し塩をふりしばらく置き、熱湯をかける。
 2. 煮汁の材料を鍋に入れ火にかけ、煮立った中に1を重ねない様に入れ落とし蓋をし、13～15分煮ます。
 3. 仕上げに茹でて5cm長さに切った小松菜を入れさっと煮ます。
- ※魚の切り身に塩をし、しばらく置き熱湯をかけると臭みが取れます。

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

39579煮魚のたれ