



※写真はイメージです。

ちょっと豪華な鯛を使ったお茶漬けです。

鯛だし茶漬け

材 料 (4人分)

| | |
|-----------|-------|
| ごはん | 600g |
| 真鯛(刺身用短冊) | 半身(背) |
| みつば | 適量 |
| 練りわさび | 適量 |

| | | |
|---|-------------------------|------|
| A | キッコーマン 本つゆ香り白だし(白だし) | 1カップ |
| | 水 | 6カップ |

作り方

1. 真鯛は食べやすい大きさに20等分する。みつばは3cm長さに切る。
2. 器にごはんを入れ、真鯛、みつばを盛り、温めたAをかけていただく。お好みでわさびを添える。