

数の子

子孫繁栄を願うものとして

材料

数の子	5本ぐらい
酒	ひたひたになるぐらい
調味料	
└だし汁	200cc
└濃口しょうゆ	大さじ2
└薄口しょうゆ	大さじ1
└みりん	小さじ1
かつお節	5g



作り方

1. 数の子は、塩漬けの場合、食塩水に3時間～1日浸して塩出しする。
(1～2時間おきに水を替える)
2. 鍋に調味料を合わせて煮立て、
かつお節を入れひと煮立ちしたら火を止め、
冷めたら、キッチンペーパーで漉す。
3. 塩出しが終わった数の子は、手で薄い膜を取りき、
酒に15分ぐらい漬ける。
4. キッチンペーパーで数の子の水分を取り除き、2の漬け汁に半日漬ける。

- ✖️・数の子はニシンの卵をし塩漬けにしたもの。
・保存方法は、ストックバックに入れ冷蔵庫で3～4日。