

【 はもだし（鰹ダシ） 】



材料

ハモの骨・頭
昆布
カツオ（少量）
うすくち醤油
みりん

作り方

1. ハモの骨・頭をこんがりきつね色に焼く
2. 　でダシをとる。
たっぷりの水に昆布と 　を入れ沸騰したら少量のかつおを入れる
注:かつおの香りがきつくならないように少量に控えるっ！！
3. うすくち醤油とみりんを 　に加える
割合は だし24:うすくち醤油1:みりん1

手間隙かけているんでとても美味しいですよ(^^)