

【 鱧の子と臍物の甘辛煮 】



材料

鱧（ハモ）子・・・・・・・・・・好みの量

臍物（ぞうもつ）・・・・・・・・好みの量

しょう油・水・砂糖

・・・・・・・・甘めが好みであれば砂糖大目に。

酒の肴だとしょう油大目に。

お好みでどうぞ。

作り方

1. 鍋に水と鱧の子と臍物（ぞうもつ）を入れる。
2. 煮てる途中に砂糖・しょう油を入れ好みの味付けをする。

食べ方

甘辛く煮る事により、ご飯と一緒に食べてもヨシ。

すこししょう油を多めにいれ、辛めにする事により、お父さんの酒の肴に。

臍物（ぞうもつ）のダシがいい感じに出て、

見た目よりもとても食べやすくなっています。

是非お試しあれ（^^）