



博多西濱屋のお薦め【博多雑煮】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、美味しい【博多雑煮】を作ってみましょう。

【材 料】

4人分

- ・ニンジン・ゴボウ・かつお菜・里芋・干し椎茸
- ・ブリ…切り身4切れ
- ・蒲鉾…紅白で用意する
- ・餅…小丸餅4～8個位
- ・博多あごだし…2袋（標準だし…800cc）
- ・薄口醤油・日本酒等

【作り方】

- 1.ニンジンは輪切にして花形で抜いてから茹でておきます。
ゴボウも皮をむいてから茹でておきます。
かつお菜は茹でた後、絞って適当な長さに切っておきます。
里芋は皮をむいてから茹でて、丸ごと水につけておきます。
干し椎茸は前日から戻しておき、足を切って大きさを整えておきます。
 - 2.ブリは前日に塩を振って冷蔵庫に入れておきます。（塩加減はお好みで）
 - 3.蒲鉾は紅白をそれぞれ同じ大きさに切り分けておきます。
 - 4.餅は別鍋に水を沸かして、食べるだけ水煮にします。
 - 5.博多では、
[1]のニンジン・ゴボウ・里芋・椎茸に、
[2]のブリの切り身を2～3切れに切ったものと、
[3]の蒲鉾の一切れずつを竹串に差しておきます。
 - 6.出汁を鍋で煮立てて、お好みで薄口醤油や日本酒等で味を整えます。
そこに[5]の串を入れ、かつお菜も食べたい量を入れて温めます。
 - 7.お碗に煮た餅を入れ、次に串の具を碗の上で串を抜きます。
さらにかつお菜を入れた後に、鍋のだしを入れたら完成です。
- ※【お雑煮】は郷土料理ですので、各ご家庭のお袋の味があると思いますが、【博多あごだし】を使って、さらに旨味のある【お雑煮】を作ってみませんか？

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

どんな料理にも使えます