

～クジラのレシピ～

【クジラのはりはり汁】

■材料（二人分）

- ・鯨肉・・・150g
- ・水菜・・・・・・・・・・4株
- ・だし昆布名刺大・・・・・・・・1枚
- ・醤油・・・・・・・・大さじ1+1
- ・塩・・・・・・・・少々
- ・料理酒・・・・・・・・大さじ1+1
- ・片栗粉・・・・・・・・大さじ1.5
- ・柚子皮・・・・・・・・少々



■作り方

- ① 鯨肉は薄くそぎ切りにして、醤油、料理酒各大さじ1に漬ける。
- ② 水菜は洗って4cmに切っておく。
- ③ カップ2杯強のお湯を沸かし、だし昆布でだしを引き、残りの醤油、料理酒、塩で味を調べておく。
- ④ ①に片栗粉を塗り、余分な粉は落としておく。
- ⑤ ③を煮立て、④を一枚ずつ入れて火が通ったら、②の水菜を入れて火から下ろす。
- ⑥ ⑤を器に盛り、柚子皮を下ろして振り入れる。