

QUEEN'S RECIPE from Instagram



柚子のスライスがアクセントに!
きのこと塩昆布、ぶりの旨味が
染み出したさっぱり鍋!

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
炭火焼あご入だし

ぶりの塩昆布鍋

材料 (2人分)

ぶりしゃぶしゃぶ用 ……………8枚(切り身でも可)	塩昆布 ……………15g
白菜 ……………1/8個(約200g)	炭火焼あご入だし 出汁パック ……………1パック
ゆず ……………1個	白だし ……………30ml
まいたけ ……………100g	日本酒 ……………30ml
しめじ ……………100g	水 ……………800ml
生わかめ ……………50g	

作り方 (調理時間:約30分)

- 1 白菜をザク切りし、しめじは石づきをとっておく。
- 2 生わかめは一口大にカット、ゆずはスライスする。
- 3 鍋に水、出汁パック、白だし、日本酒を入れて火にかけて沸騰させる。
- 4 別の鍋に白菜を敷き詰め、奥側にしめじ、まいたけ、生わかめをのせ、手前にぶり、ゆずを交互に並べる。
- 5 ③を入れて火にかけて、具材に火が通ったら塩昆布を入れる。