

おまけ

かつお節のふりかけ

材料	分量
だし汁をとった後のかつお節	適量
だし汁をとった後の昆布	適量
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ2
酒	大さじ1
白いりごま	適量



作り方

- ① かつお節を細かくきざみ、フライパンに入れ、中火でからいりする。
- ② だし昆布も入れる時は、こまかくみじん切りにする。
- ③ かつお節の水分がなくなってきたら、しょうゆ、酒、みりんを入れ焦がさないように、中火で、さらにいる。
- ④ 最後に、いりごまをかけたら、出来上がり。