

だし醤油



調理時間

約8分

カロリー

44kcal(大さじ1あたり)

材料

(約600ml)

| | |
|-----|-------|
| 醤油 | 500ml |
| 酒 | 100ml |
| みりん | 100ml |
| 削り節 | 30g |
| 昆布 | 5cm |

作り方

- 1 すべての材料を鍋に入れ、タイマーを5分に設定し、弱火で加熱する。そのまま冷まし、ザルでこす。

和食の万能調味料醤油の代わりに幅広く使えます。