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。