

実山椒の佃煮

1. 沸騰したたっぷりのお湯に、塩をひとつまみ入れ、実山椒を茹でます。茹でる時間は10分くらいでOK

2. すぐにざるあげして、水を入れ替えながら30分ほどさらします。辛いものが好きな人はさらす時間を短くしましょう

3. 鍋に実山椒を入れ、酒大サジ2、みりん大サジ1、醤油90mlを加え、実山椒がひたひたになるようにして中火弱で煮ます

4. 煮つめてほとんど煮汁がなくなったらでき上がりです！瓶に入れて冷蔵保存するか、小分けにして冷凍庫で保存しましょう！