

ぶり大根

大根がとろけるように甘くほっくり



材料(4人分)

ぶりのあら	……	600g
塩	……	少々
大根	……	2/3本
しょうゆ	……	90ml
砂糖	……	大さじ4
みりん	……	大さじ2
酒	……	150ml
水	……	300ml
しょうが薄切り	……	3枚

作り方

- 1 ぶりは、食べやすい大きさに切って洗い、塩をふり、10分程度置く。
- 2 鍋に湯を沸かし、沸騰したら **1** を入れ 20 秒程度経ったら、ざるにあげる。
- 3 大根は3cm 程度の半月切りにして面取りをする。しょうがは千切りにする。
- 4 圧力鍋に、ぶり、大根、しょうゆ、酒、みりん、砂糖、しょうがを入れ 10 分高压で加熱する。
- 5 自然に冷却し、圧がなくなったら、蓋をあけ、汁気が少なくなるまで加熱する。