



いわしの生姜煮(圧力鍋使用)

by ちゃんゆう



圧力鍋で煮れば短時間で骨まで食べれます (^ー^*)



コツ、ポイント

梅干を1個加えるとくさみが和らぐ。いわしの皮に穴を開けると、はじけて皮がめくれるのを防げます。煮汁がなくなるまで煮ると、かなり濃い味になります。

材料 : (3人分)

いわし	6尾
生姜	2かけ
A : 酒・醤油	各大さじ3
A : みりん・さとう	各大さじ1
A : 水	2cup
梅干	1個

1. いわしは頭を落としてワタを抜き、血合いを洗い流して水気を拭く。皮に楊枝でぷつぷつ穴をあけておく。生姜は千切りにする。
2. 圧力鍋にAを沸かして、生姜と梅干を加える。いわしを加えて蓋をする。圧力がかかって重りがゆれ始めたら中火で20分煮る。
3. そのまま放置して、圧力が抜けたら蓋をはずし、さらにお好みで10分ほど煮つめる。出来上がり〜。

このレシピの生い立ち

いわしの生姜煮を圧力鍋で作りたいか
った。

<http://cookpad.com/recipe/636983>

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.