

## コアユの梅酒煮

コアユを梅酒の風味でさっぱりと、夏向きの一品です。



【材 料】 (4人分)

コアユ 200g

梅酒漬けの梅 4個

A

梅酒 1カップ

水 1カップ

しょうゆ 大さじ3～

砂糖 お好みで

【作り方】

コアユは洗っておきます。

A の調味料を鍋に合わせ入れ、コアユを加え、火にかけます。

落としぶた(紙ぶた)をして煮含めます。

梅酒漬けの梅を、刻んで加えて煮ます。

合わせ調味料 A の砂糖は、梅酒を漬けた期間等で甘さが違うので、味をみて加減してください。