

エビ豆

スジエビは、琵琶湖で「えびたつべ」などの漁法でたくさん漁獲されています。
エビ豆は、琵琶湖の周辺地域で昔から作られてきた湖国の伝統の味です。



【材 料】

一鍋分

スジエビ	200g
大豆	200g (ゆで大豆 500g)
薄口しょうゆ	1/2カップ
砂糖	2/3カップ
酒	1/4カップ
みりん	大さじ2

【作り方】

一晚、塩水につけた大豆を、やわらかくなるまでゆでる。
鍋にしょうゆ、砂糖、酒を煮立たせ、そこにスジエビを加える。
エビの色が変わったら豆を入れて、再び沸騰したら、弱火で20分ほど煮る。
煮汁がなくなったら、みりんを入れて、もう一煮立ちさせる。

できあがりです。