

イサザのじゅんじゅん

「じゅんじゅん」とは滋賀県でのすき焼きの呼び名です。イサザの他、ウナギやナマズなどでも作られます。新鮮なものが多く手に入ったときは、是非、お試しください。

【材 料】	一鍋分
イサザ	500g
青ネギ	360～500g
焼き豆腐	1丁
水	1・1 / 3 カップ
砂糖	大さじ4
濃口しょうゆ	大さじ6

【作り方】

イサザはきれいに洗って水気を取っておく。ネギは3cmのぶつ切りにし、焼き豆腐は2cm角に切っておく。

すき焼き鍋に水と調味料を入れ、沸騰したらイサザをパラパラと入れる。

イサザに火が通ったら、焼き豆腐とネギを入れて煮る。ネギはかさの大きいので2～3度に分けて入れる。

できあがりです。