

## ぶり大根

### 材料 (2人分)

ぶりのあら	500g
大根	15~20cmぐらい
だし汁	500cc
日本酒	100cc
しょうゆ	50cc
みりん	40cc



### 作り方

#### 【下準備 1~2】

1. **だいこん**は2.5cm幅に切って皮をむき、4つ切りにする。
2. **ぶりのあら**は、湯通して冷水につけ汚れをとる。

#### 【煮る 3~6】

3. 鍋に**だし汁**、**日本酒**を入れ沸騰させ、**大根**を先に入れ**ぶりのあら**をうえにのせる感じで入れる。
4. 再び沸騰したら、**みりん**を加え**弱火**で煮て**あくをこまめにとり**、**しょうゆ**を加える。
5. **だいこん**が透き通るまで煮(50分ぐらい)、火を止めて30分以上おく。
6. 食べるときにもう一度、**中火**にかけて5分ほど煮る。

**×モ** だいこんに味をしみこませるために、冷ましてからもう1度温めること。  
ぶりのあらを、いかにおきかえてもOK。その際は、**2**の作業は、省略。

所要時間 1時間40分  
主な調理器具 鍋

