

東北で食べたお雑煮を再現 2009年1月7日 (水)



具は油揚げと大根だけ。三つ葉と柚子の皮をのせて。  
お正月に頂いた、杵と臼でついたお餅を焼いて。

昆布とかつお節で濃い目にとったお出汁に、お酒、みりん、薄口醤油、白醤油、お塩で味付けしたつゆ。

教わったわけではないので自己流です。

これはとっても気に入ったので、お正月だけではなく、我が家の定番の汁物にしましょう。

かなえキッチン：ごはん日記 2009年  
おいしいもの