

★しずまえ大賞 笑顔にこにこ部門★

しずまえヒラメ茶漬け

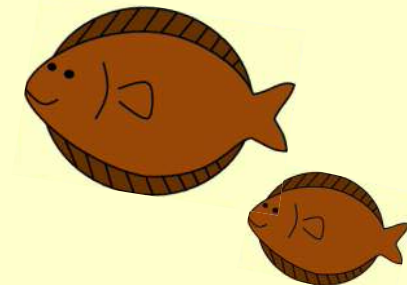
【材料（1品分）】

ヒラメ	4～5切れ
酒	大さじ1
濃い口しょうゆ	大さじ1
桜えび	15g
かつおだし	100cc
お茶	100cc
薄口しょうゆ	5cc
塩	小さじ1
ご飯	100g
塩昆布	適量
三つ葉	適量



【作り方】

- ①ヒラメを切る。
- ②酒を煮切り、濃い口しょうゆと合わせ、ヒラメをつけておく。
- ③桜えびを素揚げにする。
- ④かつおだし・お茶・調味料を合わせる。
- ⑤沸騰させる。
- ⑥ご飯にヒラメ・桜えび・だし汁・塩昆布・三つ葉の順に盛り付ける。



【考案者】 呑喰栄時 （静岡市清水区辻1-7-28）