

# タレクチ鰯のアンチョビ

～タレクチ鰯料理～



## ■材料

タレクチ鰯	小さいものなら20尾ほど
塩	適宜
ベイリーフ	1枚
ローズマリー	1/2枝
オリーブオイル	適宜

## ■作り方

- ① タレクチ鰯は鱗など取り、綺麗に洗い荷造り紐で3枚におろす（又は手開き）
- ② 綺麗な容器に一面塩をふり、タレクチ鰯を綺麗に並べ、塩を全体にふり、タレクチ鰯を並べ・・・を繰り返す、最後にベイリーフ、ローズマリーを乗せ、冷蔵庫で1、2週間寝かせる。（魚醬が出てくる）
- ③ 4%（海水位の濃さ）の塩水を作り、②のタレクチ鰯を綺麗に洗い水気をふき、煮沸消毒をしたビンなどに入れ、空気が入らないようにオリーブオイルをいっぱい注ぎ、冷蔵保存する
- ④ ピザ、野菜炒め、ドレッシングなど汎用性が高いです