

# タイ鍋

～マダイ料理～

(約4人分)



## ■材料

マダイ	1尾・・・3枚におろし、中骨を抜き、 厚さ3ミリのそぎ切りにし、塩を振っておく
片栗粉	適宜
かつおこぶ出汁	2ℓ
葱	3本・・・3センチの長さの筒切り
生姜	30g・・・すり下ろす
醤油	大さじ1
塩	適宜
三つ葉	適量

## ■作り方

- ① 土鍋に鰹こぶ出汁を煮立ててねぎを入れる
- ② 鯛は片栗粉をまぶしてさっと熱湯で茹でて水気をきっておく
- ③ 葱が柔らかくなったら、おろししょうが・醤油・塩で味を濃い目に整える
- ④ ②の鯛も加え、三つ葉をあしらう