

食べてみんかなあ 郡上の味（つぎ汁）



つぎ汁の材料

| | |
|-----------|-------|
| 豆腐 | 1/3丁 |
| 唐辛子 | 10本 |
| 干し椎茸 | 350g |
| 干し椎茸のもどし汁 | 2リットル |
| 酒 | 200cc |
| 薄口しょうゆ | 165cc |
| 砂糖 | 100g |

1. 前日に干し椎茸を2リットルの水に浸して、もどし汁を作ります。
（ぬるま湯に浸すと1～2時間くらいで出来ます）
2. 唐辛子をフライパンで絶対に焦がさないように丁寧にパリッとするまで炒ります。
3. 炒った唐辛子を適当な大きさにちぎって種も一緒にお茶こしネットに入れます。
4. 豆腐を出来るだけ小さくカットし、水に浸します。
5. 干し椎茸のもどし汁を茶こし器などでこし、唐辛子を入れて弱火で温めます。
6. 酒、薄口しょうゆ、砂糖を入れ絶対に沸騰させないように温め、沸いてきたら、水切りをした豆腐を入れて温めます。

★ワンポイント

- ・汁は絶対に沸騰させないように温めます。
- ・唐辛子は絶対に焦がさないように炒めます。
- ・豆腐は出来るだけ小さくカットします。