

## ◆もずく寒天



懐石料理の一品にもなっています。  
食欲のない時期にもおすすめの郷土料理です。

## 材料 4人分

食 材	・もずく	160 g
	・寒天	1/2本
	・しょうが	適量
	・昆布だし汁	250 cc

・薄口しょうゆ	小さじ2	調味料①
・砂糖	大さじ1	
・塩	少々	

## 調味料

・濃口しょうゆ	大さじ1と1/2	調味料②
・砂糖	小さじ1	
・酢	大さじ1	
・水	大さじ2	
・しょうが	適量	

## 作り方

## 01 寒天の下ごしらえ

1. 寒天を昆布だし汁で煮溶かし、調味料①で味付けした後、さらに10分ほど煮詰める



## 02 切る

1. もずくを食べやすい大きさに、粗切りする



## 03 固める・かけつゆを作る

1. 流し箱にあら切りにしたもずくを入れ、下ごしらえした寒天を流し入れて、冷やし固める
2. 調味料②を混ぜ合わせて、かけつゆを作る



## 04 盛り付けて完成

1. 固まった寒天を器に返し、適当な大きさに切る
2. かけつゆをかけ、すりおろしたしょうがをのせる
3. お皿に盛り付けて完成

