

たこのやわらか煮

たこのやわらか煮

調理時間
60分以内



おいしさの秘訣は炭酸水。やわらかく、ほろっと崩れるような食感に仕上がります。

Super Ichiko
For Natural And Gourmet Market Scene

イチコ

材料

- ・ゆでだこ…250～300g
- ・炭酸水…500ml

《煮汁》

- ・酒…大さじ2
- ・しょうゆ…大さじ2
- ・みりん…大さじ2
- ・はちみつ…大さじ2
- ・和風だしの素…小さじ1

作り方

- ①たこは水でよく洗い、ざっくりと切り分ける。
- ②小さめの鍋に炭酸水と《煮汁》を入れて混ぜ、中火で煮立たせる。
- ③たこを加え落としぶたをして、弱火で30～40分ほど煮込む。
- ④竹串を刺してみて、すっと通るくらいやわらかくなっていれば出来上がり。

レシピは鮮魚売場にてご用意しております。