


## ふぐのお吸い物

材 料 [6 人分]	ふぐ 90g 酒 小さじ 1 1/2 水 900cc(カップ4 1/2) 昆布だしの素 3g 淡口醤油 大さじ 1/2 塩 小さじ 1 弱 花麩 6 個 三つ葉 6 本 ゆずの皮 少々	
作 り 方	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ふぐは一口大に切り、酒をまぶしておく。</li><li>2. 鍋に昆布だしの素を水を合わせて煮立て、ふぐを入れ、他の調味料を加えて味を整える。あくを取り、生麩を加えてひと煮立ちさせる。</li><li>3. お椀に注ぎ入れ、結び三つ葉を添え、ゆずの皮を入れる。</li></ol>	