

# おいしい合わせだしのとりかた



## 材料（2人分）

- ・ 昆布 20g
- ・ かつお節 60g
- ・ 水 2.4リットル

大きめのボウルを用意し、上に一回り大きいざるを載せてペーパータオルを敷き、さらに上にざるをのせる。

## 作り方

- ① 水に昆布を30分～1時間ほどつける。前の晩からつけて冷蔵庫に保存しておいても良い。

引き上げた昆布は、煮物の落とし蓋にしたり、昆布の佃煮にも使えます。



- ② 弱火にかけ、鍋肌に細かい気泡が出てきて昆布が浮いてきたら昆布を引き上げ、強火にして沸騰させる。あくが出てきたらとる。
- ③ 火を止め、かつお節を加えて5分置いて、ペーパータオルなどを敷いたざるでこす。



- ④ 冷めたら冷蔵庫で4日ほど保存可能。