

# \*鍋いらず! 簡単な出汁の取り方\*

## 《材料》

・けずり鰹節・・・10g

・だし昆布・・・5g

・お湯・・・1リットル



## 《作り方》

① ボウルとザルを用意し、ザルにクッキングペーパーをひき、その上に鰹節と昆布を乗せる。

②ザルをボウルに乗せて、端からお湯を注ぎ入れる。回しかけずに一カ所からゆっくり注ぎ入れる。



③そのまま1分おく。

④鰹節や昆布を絞らずにゆっくりザルを上げて完成。※絞ると雑味が出てしまうため

