

昆布巻き

# 昆布巻き

1 hour

えりもの昆布で味わってみませんか？



## [材料]

昆布	
かんぴょう	
鮭	
醤油	大さじ3
みりん	大さじ1
酒	適量
砂糖	50g

## [作り方]

1. 昆布に鮭を入れて巻き、かんぴょうで結ぶ。
2. 鍋に全体に昆布巻きを入れて並べる。
3. 水を昆布巻きより多く入れる。
4. 調味料を入れて煮る。
5. 昆布が柔らかくなったら味見をする。  
足りなければ全体の味を見て足す。

北海道えりも高等学校

〒058-0203

幌泉郡えりも町字新浜208-2

TEL 01466-2-2405

FAX 01466-2-4280

URL

<http://www.erimo-h.ed.jp>



←☆はえりも町です

自然豊かな素晴らしい町です！！  
是非えりも町へおこしく下さい！！！！