

京都の銘酒・澤屋まつもと直伝！

～松本家流粕汁の作り方～

- ① 水1ℓにだしじゃこ25g、昆布15×10cmをいれて一晩おいてからだしをとる。
- ② 水2ℓに千切り大根400g、千切り京にんじん5cm分、油抜きして千切りにした油揚げ10cm分を順に加えて煮る。
- ③ 酒粕300g～350gをすり鉢に入れ、②の煮汁少々を加えてむらし、のばす。
- ④ ②の鍋に③を少しずつ入れ、①のだしをこして加える。仕上げに淡口醤油大さじ1と1/3、塩小さじ2を加えて味をととのえる。せり、柚子を飾る。



**注) とっても上品なおいしい粕汁です。味付けもシンプルなので
(当店の地酒の酒粕など)、おいし〜い酒粕をお使ください♪**