

「本かえし」+「だし」deかんたん和食レシピ

「本かえし」をかつお節・昆布からひいた「だし」で割る(のぼす)だけで「そばつゆ」をはじめ本格的和食レシピが可能になります。



冷たいそば
(本かえし1:だし3~4)



天つゆ
(本かえし1:だし4)



温かいそば
(本かえし1:だし10~11)



照り焼き
(本かえしをそのまま)



お雑煮
だしに、
本かえしで色つく程度で、
塩で調整



カレーうどん
(本かえし1:だし10~11)
・S&B赤缶カレー粉:大さじ1/1人
・好みのお肉(鶏、豚、牛)、玉ネギを
加えて煮込む
・水溶き片栗粉でとろみをつけて完成



お鍋、おでん
(本かえし1:だし9~10)



茶碗蒸し
・だし1カップ(200cc)
・本かえしで色つく程度で、塩で調整
・卵1コ
・具材をいれて10分間蒸す



煮物
(本かえし1:だし6)



ポン酢
・本かえし100cc
・ユズなどの柑橘果汁50cc
・酢50cc
・かつお節10g
・昆布3g



親子丼
(本かえし1:だし4)

すべて混ぜ合わせ冷蔵庫で約一日おいておだけ布で搾れば(こせば)自家製myポン酢のできあがり

■残った「本かえし」は、そのほかにも、きんぴら、チャーハンなどの万能タレとしてもお使いいただけます。