

## 鯛アラのスープ

材料	分量 (4人分)	作り方
鯛のアラ 日本酒 長ネギ 塩 セロリの葉や茎 パセリ ショウガ	500 g 大2 15cm 小1 適量 適量 1片	<p>① 長ネギを長さ2cmに切る。 セロリの葉や茎、パセリを2~3cmに切り、ショウガは皮のまま厚さ3mmに薄切りする。</p> <p>② 鍋の湯が沸騰したら鯛のアラを入れ、表面が白くなるまで加熱し、霜降り状にする。 その後ざるにあげ、水気を抜く。</p> <p>③ 鍋に水を1ℓ入れて火にかけ、沸騰したらアラと野菜を入れる。</p> <p>④ 1時間程度したら、日本酒を加え、静かに混ぜる。</p>