

だしの取り方



① 昆布を水に浸す
(10分程度)



② ①を火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出す



③ ②にかつお節を入れ、煮立ったら弱火で2分程度煮立たせ、火を止める



④かつお節が沈むのを待つ



⑤こす

※ボールやザルの上にクッキングペーパーなどを敷いてからこすと簡単にこせます



出来上がり

1回に使いきれないときは、冷蔵庫で**2~3日**程度保存出来ます。
製氷皿などで**1回分**ずつに分けて冷凍保存すると便利です。