



## イワシの梅煮

調理時間15分

### [材料4人分]

イワシ	小6尾
梅干し	大2個
しょうが	1片

A	
酢	大さじ1・1/2
みりん	大さじ1・1/2
酒	大さじ1・1/2
しょうゆ	大さじ1・1/2
水	大さじ1・1/2

### [作り方]

1. イワシの頭を落とし、わたを取りのぞいてきれいに水洗いする。
2. 鍋にイワシを並べ、梅干しとしょうが、Aを加えておとしぶたをして煮る。
3. 約10分、汁気がなくなればできあがり。