

## 船場汁

材料(4人分)

サバ	半身
塩	小さじ 1/2
大根	200g
だし昆布	10センチ角
薄口醤油	大さじ 1~2
長ネギ	20センチ
生姜	1かけ
ユズ	あれば少し



- ① サバは半身を 8 切れに切り塩小さじ 1/2 をふって 2~3 時間位おきます。
- ② ①のサバをザルに並べて熱湯を回しかけ冷水に入れてから水気をきります。
- ③ 大根は厚めの短冊に切り水・だし昆布とともに鍋に入れ中火にかけます。大根が軟らかくなったら昆布を取り出し②のサバ・薄口醤油を入れて味をみます。
- ④ 細切りの長ネギを加えて火をとめます。お椀によそい吸い口にしょうが汁を落とし、あればへぎゆずユズを添えます。