

しょつつる鍋

しょつつる鍋を、ハタハタ入れてホタテの貝殻で煮て食べるものって思っていませんか？

せっかく秋田にいるのですから、もっと「しょつつる」を活用しましょう。普通の鍋を考えているときに、しょう油味、味噌味、キムチ味などでしょうけれども、塩味と思ったら、しょつつる味はどうだろうかと候補に入れてみましょう。



単純な塩味よりも、一段と旨味が増すのではないかでしょうか。下の写真は鶏肉を入れてますが、野菜鍋のつもりならば、しょつつる味は最高です。



鍋に昆布をひいて水をいれておく。これに、しょつつる + 日本酒 + 白出汁少々

鳥肉は不要でした。野菜だけで充分おいしい「仙人鍋」とでも命名しましょうか。

これを一人で、酒を飲む、飯を食べる、また楽しからずや、

かな？