

# 大血川釣場さかなレシビ°

## No.2 ニジマス梅干山椒煮

【材料】 ※圧力鍋使用しています。

- |          |              |
|----------|--------------|
| 1) ニジマス  | 6~10匹        |
| 2) 根生姜   | 1かけ          |
| 3) 梅干し   | 3粒           |
| 4) 山椒    | 10粒(なければ粉山椒) |
| 5) 酒     | 大さじ 3        |
| 6) 砂糖    | 大さじ 3        |
| 7) みりん   | 大さじ 3        |
| 8) 醤油    | 大さじ 2        |
| 9) 水(1)  | カップ3         |
| 10) 水(2) | カップ2         |



【1】

### 【作り方】

- 1) 内臓・ハラワタをきれいに取り除く。  
(大血川溪流観光釣場では店でひとまず取ってあります。)  
調理前に再度水洗いしてください。
- 2) むめり、うろこ(余り気になりませんが)を塩でもみ取る。【1】
- 3) 頭・尻尾を包丁で切り取り、身を2分する。【2】
- 4) 圧力鍋に1)、2)スライス、3)をタネを取り、実を潰して入れ、9)の水を加えて加圧しはじめたら、中火で20分加熱する。【3】
- 5) 火を切ってやや放置し、蓋を開け、10)の水、4)~8)の調味料を加え、圧力鍋が加圧し始めたら中火で10分加熱し、圧力鍋が開けられるようになったら取り出して盛り付けてください。

※圧力鍋により、時間は前後すると思います。

骨のやわらかさで調整してください。

また、焦付きが心配なれば、4)5)一緒に大丈夫かな。



【2】



【3】



【完成】