



## だしジュレ

### 【材料】

だし	240m l
鰹と昆布のだしパック	1つ
水	300m l
薄口しょう油	小さじ2
みりん	小さじ2
塩	一つまみ
粉ゼラチン	5 g

### 【作り方】

- ① だし、薄口しょう油、みりん、塩をなべに入れ火にかけて、沸き始めたら火を消し、粉ゼラチンを加えて溶かし混ぜる。バットなどに移し、あら熱が取れたら、冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- ② 固まったジュレをフォークなどで粗く潰し、好みの量をかける。
- ③ 粉ゼラチン無しでも、出汁つゆとして美味しくいただけます。

