

# だしジュレ



## 材料

- |          |       |
|----------|-------|
| • だし     | 240ml |
| • だしパック  | 1つ    |
| • 水      | 300ml |
| • 薄口しょうゆ | 小さじ2  |
| • 本みりん   | 小さじ2  |
| • 塩      | ひとつまみ |
| • 粉ゼラチン  | 5g    |

## 作り方

1. だし、薄口しょうゆ、本みりん、塩をなべに入れて火にかける。
2. 沸き始めたら火を止め、粉ゼラチンを加えて溶かし混ぜる。
3. 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。
4. 固まったジュレをフォークなどで粗く潰す。

*Point* 冷蔵保存2～3日。麺つゆの代用にも。