

## レアシュガースウィート使用 うどん出汁レシピ



### 【材料】 3人分

- ・水 1 L
- ・イリコ 20 g (頭と腹を除いて)
- ・昆布 5 g
- ・薄口醤油 大さじ1.5
- ・レアシュガースウィート 大さじ1.5
- ・酒 大さじ2
- ・塩 小さじ1

### 【作り方】

1. イリコは頭と腹を取り、昆布と一緒に水を入れた鍋に入れ、30分以上浸ける。
2. 鍋を強火にかけ沸騰する直前に昆布を取出し、火を弱めてイリコのみ10分ほど煮出した後、イリコを取り出す。\*
3. 酒とレアシュガースウィートを加え煮立たせた後、薄口醤油、塩を加えて火を止め混ぜ合わせる。

\*イリコと昆布で物足りない場合は、2の\*のところ、削り節を加え暫く煮出してもよい。