

## 新生姜の肉味噌

合びき肉	100g		
新生姜	2束		
味噌	100g		
出汁	1/4C		
a	┌	みりん	大さじ3
		酒	大さじ3
		砂糖	大さじ2・1/2
サラダ油	小さじ1		

鍋に火をかけ、サラダ油を入れ、ひき肉と生姜をいためる。

肉の色が変わったら、味噌を加えて火を弱め、出汁を少しずつ加え、のばし、aの調味料を加える。

あくを取りながら混ぜ、焦げないように煮詰める。

### 出し汁(一番だし) 5カップ分

水	6カップ
かつおぶし	20g
こんぶ	8g

鍋に水を入れ、こんぶを入れて30分くらい置いておく。

鍋を火にかけて、沸騰寸前にこんぶを取り出し、水をさかずき1杯入れ、かつおぶしを入れ、火を止める。

かつおぶしが沈んだら、万能こしで静かにこす。これが一番だしです。

