

お茶レシピ お茶の佃煮

冷蔵庫に常備できる簡単佃煮！
温かいご飯にのせれば、お茶の
香がフワッと広がります♪

材料 (1回分)

- 茶殻(1~2煎後) 1回分
- ちりめんじゃこ 20g
- かつおけずり 10g位
- ゴマ油 適宜
- 醤油 適宜
- 砂糖 適宜
- 味醂 適宜
- 唐がらし 少々



1~2煎した後の茶殻でも、まだまだ
味も香りも残ってます。
飲んだ後の2度目の楽しみ方です♪

作り方

1. 材料を用意したら、鍋などにゴマ油を温め、「キンピラ」の要領で材料をよくかき混ぜながら、中火で軽く炒ります。
お茶葉は3~5gですが、水分を吸って20~30g程度になっています。
2. 30秒程度炒り、ちりめんの生臭さが飛んだら、調味料を全て入れます。
味醂以外に日本酒などを入れ、多少汁っぽくなくてもかまいません。焦げつかないように、火加減を調整します。
3. 汁けが少なくなってきたら、弱火にして「しっとり」程度になるまで、そのまま汁けを飛ばします。
4. 味醂を入れているので、全体に「ツヤ」が出てきたら、火からおろし、そのまま少し混ぜ続けます。
(ポイント)
火からおろして、すぐ混ぜるのをやめてしまうと、余熱で部分的に焦げ臭くなります。
あら熱が取れるまで1分程度、そのまま混ぜるか、火からおろしたら、すぐお皿かバットなどに広げてください。
全体に冷めれば出来上がりです♪



『お茶工場の香』ってご存じですか？

特に新茶時期など、お茶工場の前を通ると、火入れをしている香ばしい
香りを感じることがあります。
最初にお茶葉を炒りはじめると、お茶工場の近くで感じる、香ばしい香
りを感じる事が出来ます。なんか懐かしさを感じる香りです。