

# 白菜漬けと白身魚のとろみスープ

(材料) 4人分

- 白菜漬け 240g
- しめじ 1パック
- 白身魚(鯛、鱈など) 4切れ
- 塩 少々
- 片栗粉 適宜
  
- しょうが(千切り) 1かけ
- ごま油 大さじ1
- 水 500cc
- 酒 大さじ2
- みりん 大さじ2
- 白だし 小さじ1~
  
- 黒すりごま 適宜

- 
1. 魚は塩少々を振り、5分程おいて水分を拭き取っておく。
  2. 鍋にごま油を熱し、しょうがを炒め、香りが立ったら白菜漬けの水気を絞って加え炒める。しめじも石づきを落としほぐして加え炒め、全体に火が通ったら、酒、みりん、水を入れ煮立てる。
  3. 1の白身魚に片栗粉をうっすらまぶし、2に加え中火で火を通す。
  4. 白だしで味を調べ、器に盛り、お好みで黒すりごまをあしらう。