

たけのこの下ごしらえ

①きれいに洗って土を落とす



②頭5cmほどを落とす



③切り込みを入れる

(火が通りやすい&あとで剥きやすい)



④米ぬかと赤唐辛子で茹でる



- ・注ぐ水はひたひたで
- ・米ぬかの目安は水が茶色く濁るくらい
(もし米ぬかが足りない場合は生米をひとつかみ加える)
- ・防腐のために唐辛子を加える

ゆで方は、中火で煮立たせ、
煮立った後は弱火に落として1時間程度
(たけのこが固い場合は2時間ほど)
火を止めて一晩置いて冷ます

⑤皮をむいて完成!

TORICO

京都のお出汁教室