

イカの一晩干し

寒い時期のお楽しみ、自家製は格別の味です

材料

スルメイカ

- ①イカは新鮮なものをつかいます。洗って開き足を残してワタ・目玉・口を取ります。はさみを使うと楽です。
- ②水分をふき取りベランダなどに干します。私はピンチの沢山付いた洗濯物干しをつかいます。カラスに取られないようご注意ください！
- ③干して三日目くらいから食べてみてください。さっと干した物、水分が少な目のもの、と味わいも違うので好みの干し加減で召し上がられ。



ハサミを使うと簡単に開けます



写真は身と足別々に干しています



Uchu Uchu
料理セミナー