

いかめしの美味しい炊き方



-10尾分-

- 1.いかめしを袋から取り出し、半解凍する。
- 2.鍋にボトルのたれを全部入れ、更に空になったボトルに水をいっぱいに入れ、鍋に注ぎます。



- 3.強火でたれを沸騰させます。
- 4.沸騰したたれにいかめし(10尾)を投入し、蓋をします。
- 5.噴きこぼれに注意し、何度かおたまなどで攪拌し満遍なく炊きます。



- 6.約10分ほどで、いか全体が濃いきつね色に変化したら、1尾取り出し、いかの背を軽く包丁で切り込み、中のご飯がふっくらしていることを確認します。
※ここが大事です。

- 7.うまく炊けていることが確認できたら、全部取り出し、1～2分たれ切りします。



- 8.いかの背を横に平行に軽く包丁で2箇所切り込みを入れます。この際、切るのは「いか」のみで、ご飯が見える程度までで結構です。

- 9.食べる前に、鍋の中のたれに漬け、切り口からたれがご飯に滲みるようにします。薄口の方で10秒、濃口の方は30秒ほど漬けて下さい。一層美味しく召し上がれます。



- 10.鍋のたれは、続けてそのまま使用可能です。残りの10尾も同じように炊いて下さい。