『烏賊のたまご詰め』

「材料」

卵・・・２個

イカ・・・１ぱい

（煮汁）

酒・・・２５０cc

濃口醤油・・・６０g

甘露醤油・・・５０g

みりん・・・５０g

砂糖・・・７５g

おろし生姜・・・１０g

「作り方」

1. 固ゆで卵を作り、粗く潰しておきます。
2. 烏賊の内臓、ゲソ等を取り出してきれいに水洗いします。
3. ゲソは細かく刻み①と混ぜ、烏賊にしっかり詰めて口を楊枝でとめる。
4. 煮汁の材料を鍋に入れ沸かし、烏賊を入れて１０分煮る。
5. 烏賊だけをあげて冷ましておきます。
6. 鍋に残った煮汁を火にかけ、ややとろみがつくまで煮詰める。
7. 器に、冷ましておいた烏賊を切り分け、煮汁をかけて完成です。