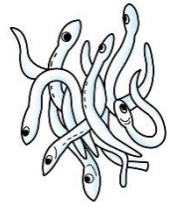


初期

# しらすペースト



## 必要なもの

しらす干し



だし汁または湯



水溶き片栗粉



詳細は【だしのとり方】へ！

作り方は【とろみのつけ方】へ！

## 作り方

- 1 しらす干しは水に30分以上つけて塩抜きする。



- 2 ざるにあける。



- 3 鍋にたっぷりの湯をわかし4~5分ゆでる。



- 4 すりこぎを押し付けるようにすり鉢などですりつぶす。



- 5 鍋にもどし、だし汁または湯を加える。



- 6 水溶き片栗粉でとろみをつける。詳細は【とろみのつけ方】参照。



できあがり！

