

# 茶がらの佃煮

今回は茶処ところざわならではの食材を使ったレシピをご紹介します。捨ててしまう茶がらを、ご飯のおともに、またはお酒のおつまみに変身させます。



1. 茶がらをギュッと強く絞る。少し香りが残る程度に。



2. 1を鍋に入れて、酒で煮る。

3. 煮汁が半分位になったら醤油を入れ、1/3位になったら梅酢を入れる。

## ポイント!

海苔は湿気たり変色したものでOK!



4. 最後に海苔を入れ混ぜ合わせ、ボールに移して冷やす。

5. 完成! お好みに炒り胡麻を振ってどうぞ。



まぜて炒めるだけの簡単レシピですが、梅酢の酸味が夏によく合う一品です。お茶は飲むだけでなく、食材としても使えるんですね♪