

大阪名物

# たこ焼 茶漬け

# お召し上がり方

その壱 まず、ふぐだしを作ります。

鍋にお水150ccを入れふぐだし1袋を入れて炊きます。鍋のふちが沸騰してきたら火を中火にして1分間に出来ます。

たこ焼きをお鍋に入れて一緒に炊きます。火を止めてだし袋を絞つてから取り出します。

その弐 お茶碗に温かいご飯を8部目よそいます。

その参 『その弐』に『その壱』のだしをかけます。

その四 付属の刻み海苔を全体に振りかけてできあがりです。

