

ずいきとあげの煮付け



材 料 (4人分)

- ・ずいき 150g
- ・油揚げ 1/4枚
- ・人参 1/3本
- ・砂糖 小さじ1弱
- ・醤油 大さじ1
- ・みりん 小さじ1
- ・だし汁 1カップ

作 り 方

1. ずいきは、皮をむき、酢水につけておきます。
2. 人参は、0.5cm角のマッチ棒状に切ります。
3. 油揚げは、スライスします。
4. だし汁に調味料を入れ煮立たせ、油揚げを入れ弱火で約5分煮ます。人参を入れ柔らかくなるとずいきを入れて味を整えそのまま約5分煮ます。
火からおろして10分煮含めると出来上がりです。

