

切干大根の煮付け



材 料 (4人分)

・切干大根	30g	}	A
・人参	20g		
・ゆで大豆	20g		
・油あげ	1/2枚		
・砂糖	小さじ1	}	B
・みりん	大さじ1		
・酒	小さじ1		
・醤油	大さじ1		
・だし汁	200ml		

※圖では切干大根の戻し汁をだし汁の代わりに使用しています。

作 り 方

1. 切干大根はもみ洗いし、水に浸して15分戻します。戻ったら汁気をしぼり、食べやすい長さに切ります。人参・油揚げは、千切りします。
2. 鍋にBを入れて煮汁を作り調味し、Aも入れて1度沸騰させて、弱火にし約15分炊きます。
3. 人参が柔らかくなると火を止め、約10分おき、余熱で中まで味を含ませます。
4. 再度火にかけ、味を整えると出来上がりです。

