

切り干し大根の煮物



切り干し大根に味がたっぷり染み込んだ

ほととするメニューです!

和食の副菜にぴったりの煮物です。

材料 (1人分)

~~切り干し大根~~

- ・切り干し大根 6g
- ・にんじん 4.5g
- ・刻みあげ 4.5g

調味料 (1人分)

~~切り干し大根~~

- ・三温糖 0.9g
- ・濃口しょうゆ 4.5g
- ・うすくち醤油 0.75g
- ・だし汁 適量

作り方

~~切り干し大根~~

1. 切り干し大根はぬるま湯で戻し、もみ染りする。

水気をしぼってざく切りにする。

にんじんは細切りにする。



2. 鍋に材料を入れ、だし汁を鼻がつかゆるくらいまで入れ、柔らかくなるまで煮る。

3. (A) で味をつけ、2トク煮る。

