

切干大根の煮物

和食

材料 (4人分)

切干大根	40g
薄揚げ	1/2枚
にんじん	1/4本
鰹節	10g
砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ1.5



作り方

1. 切干大根を水洗いしてから、フライパンに移し400ccの水を注ぎ砂糖を加えて10分間漬けておく。
2. にんじんはせん切り、薄揚げは8mm幅の短冊に。
3. 鰹節を出しパックに入れ1に加えて、にんじん、薄揚げも入れ火にかける。落し蓋をして、中弱火で5分煮る。
4. フライパンを傾け煮汁にしょうゆをあわせ、再び、落し蓋をして15分煮る。
5. 残りの煮汁を飛ばしてできあがり。

所要時間 30分
主な調理器具 フライパン