

水口かんぴょうの煮しめ



材料（3人分）

水口かんぴょう	…	40g
ダシ汁	…	500cc
砂糖(A)	…	大さじ2と1/2
酒	…	大さじ1
塩	…	ひとつまみ
薄口しょう油	…	大さじ1
ニンジン	…	1本
乾燥シイタケ	…	6個
砂糖(B)	…	大さじ1と1/2

作り方

- 1) 水口かんぴょうをぬるま湯に1時間浸けてもどす。約20cmに切り、半分に折って結ぶ。
- 2) 下茹でし、柔らかくなったら取り出してダシ汁で炊く。砂糖(A)・酒・塩を順に入れてその都度炊き、煮上がった後薄口しょう油を入れ、火を止めて味を馴染ませる。
- 3) ニンジンを厚さ5mmの斜め切りにし、下茹でをした後、②の煮汁でニンジンも炊く。
- 4) 乾燥シイタケをぬるま湯でもどし、カサの部分に切り目を入れて砂糖(B)を入れた熱湯で煮る。
- 5) ③の煮汁でシイタケを炊き、皿にそれぞれを盛り付けたらできあがり。



おダシを含んだかんぴょうが絶品！

