水口かんぴょう絵巻

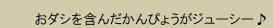


材料(5人分)

ニンジン … 1/3本 インゲン … 約20本 水口かんぴょう ··· 40g … 1枚 油揚げ ダシ汁 ... 500ml … 大さじ2と1/2 砂糖 … 大さじ2 みりん … 大さじ1と1/2 … 大さじ2 しょう油

作り方

- **1)**ニンジンを 5 mm幅の細切りにし、インゲンはヘタを取ってそれぞれ下茹でする。
- **2**)かんぴょうを水にもどす。④で結ぶためのかんぴょうを数本取っておき、残りを鍋に入れて 熱湯で下茹でする。柔らかくなったらダシ汁で炊く。
- **3)** ②の鍋に酒(大さじ1と1/2)と砂糖(大さじ1)を加えて炊き、みりん(大さじ1)、しょう油(大さじ1)を加えてさらに炊く。
- **4**)油揚げを開いてニンジンとインゲン、炊いたかんぴょうを巻き、②で取っておいたかんぴょうで 5 ヶ所を結ぶ。
- **5)**④を鍋に入れて③のダシ汁を加え、④の半分の高さまで浸かるようダシ汁(分量外)を足す。 酒(大さじ1)・砂糖(大さじ1)・みりん(大さじ1/2)・しょう油(大さじ1)を加え、煮ふく めたらできあがり。









http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/

他のレシピはこちら!!