

# カブの煮浸し

## 材料（3人分）

|      |         |
|------|---------|
| カブ   | … 2個    |
| 油揚げ  | … 小1枚   |
| ごま油  | … 大さじ1  |
| ダシ汁  | … 300cc |
| 酒    | … 大さじ1  |
| 砂糖   | … 大さじ1  |
| みりん  | … 大さじ1  |
| しょう油 | … 大さじ1  |
| 酢    | … 小さじ1  |



## 作り方

- 1)カブの皮を厚めに剥き、茎を付けたまま3mm幅程度のくし切りにする。
- 2)油揚げは食べやすい大きさの短冊切りにする。。
- 3)フライパンにごま油を入れ、①のカブを炒める。ダシ汁を加え、少し煮る。
- 4)②の油揚げを加え、酒と砂糖を入れて落とし蓋をして煮る。
- 5)みりん、しょう油、酢を順に加え、柔らかくなるまで煮たらできあがり。



色鮮やかで食感が楽しい一品♪

JAこうか  
旬のレシピ集

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

他のレシピはこちら!!

