切干大根煮



材料 4 人分

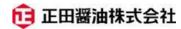
材料名 使用量 材料名 切干大根(乾) 30g 油揚げ 10g 人参 15g サラダ油 小さじ2 <調味液> 有機しょうゆ 大さじ2 みりん 大さじ2 砂糖 大さじ1 だし汁 200ml

料理特徵

有機しょうゆを使った切干大根煮です。深みのある 味わいに仕上がります。

作り方

- ①切干大根はたっぷりの水で戻し、4~5cm長さに切る。油揚げは湯通しして短冊切りにする。人参は3~4cmの細切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱し、①を入れて炒める。
- ③<調味液>を加えて煮汁が少なくなるまで煮たら、器に盛り付け出来上がり。



使用量