

# 南瓜煮



## 料理特徴

素材の味や甘みを生かすため、うすくちしょうゆで仕上げた南瓜煮です。

## 材料 4 人分

| 材料名         | 使用量   | 材料名 | 使用量 |
|-------------|-------|-----|-----|
| 南瓜          | 250g  |     |     |
| <調味液>       |       |     |     |
| 正田のうすくちしょうゆ | 25g   |     |     |
| 砂糖          | 25g   |     |     |
| みりん         | 30g   |     |     |
| だし汁         | 200ml |     |     |
| さやいんげん      | 適量    |     |     |

## 作り方

- ①南瓜は種をくり抜き、食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に<調味液>を合わせて火にかけ、沸騰したところに①を並べて落とし蓋をして20分程度煮る。やわらかくなり、味が染みたら出来上がり。