

切干大根



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
切干大根(乾)	30g		
油揚げ	10g		
人参	15g		
サラダ油	10g		
<調味液>			
GF米醤油	30g		
みりん	30g		
砂糖	10g		
だし汁	200ml		

料理特徴

だし感を引き立て、旨味・厚みを付与します。やさしい甘さが特徴の切干大根です。

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。