

里芋と野菜の甘煮



材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
里芋	100g		
人参	1/2本		
椎茸	4枚		
さやえんどう	3枚		
<調味料>			
極うす色しょうゆ	25g		
砂糖	10g		
みりん	20g		
だし汁	200ml		

料理特徴

極うす色しょうゆを使うことで素材の色を生かしたコクのある煮物に仕上がります。

作り方

- ①人参・椎茸は食べやすいサイズに切る。
- ②<調味料>を合わせ具材を入れ20分程度煮る。
- ③さやえんどうは別で茹でる。
- ④器に②と③を盛り付けて出来上がり。