

12月のおすすめレシピ

切干大根煮

材料 4人分

切干大根	40g
にんじん	1/4 本
さつま揚げ	60g
だし汁	
{ さとう	大さじ 2
{ しょうゆ	大さじ 1
{ みりん	小さじ 2



【作り方】

- ① 切干大根は水で戻して、食べやすい長さに切る。
- ② にんじん・さつま揚げは千切りにする。
- ③ ひたひたのだし汁で材料が柔らかくなるまで煮る。
- ④ 調味料を入れて煮含める。

