

筍の煮物



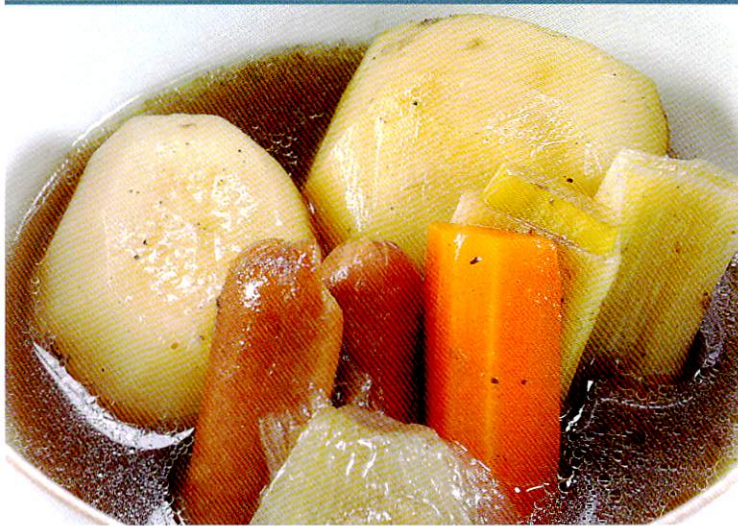
材料

タケノコ(水煮)……約700g
 黒酒……………カップ1/2弱
 だし汁……………カップ3・3/4
 砂糖……………カップ1/2
 薄口醤油……………大さじ3
 塩……………小さじ1

作り方

- ①タケノコは食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に①と黒酒、だし汁、砂糖を入れて強火にかけ、煮立ったらアクを取り、弱火にして20分程度煮る。
- ③②に醤油と塩を加えて味を調え、さらに10分程度煮る。

野菜煮



材料(2人分)

ウインナーソーセージ…4本 水……………カップ4
 ジャガイモ……………2個 塩……………小さじ1
 ニンジン……………1/4本 黒胡椒……………少々
 玉ねぎ……………1/4個 サラダ油……………小さじ1強
 長ねぎ……………1/3本
 黒酒……………大さじ3弱

作り方

- ①ジャガイモは皮をむいて乱切りし、水にさらして水気を切る。ニンジンと玉ねぎは皮をむいてくし形、長ねぎは3cm長さに切る。
- ②鍋にサラダ油を熱して玉ねぎをよく炒め、玉ねぎが炒まったら残りの①とウインナーソーセージを入れる。
- ③ジャガイモの角が透明になったら黒酒と水を加え、煮立ったらアクを取り、弱火にして20分程度煮る。
- ④③に塩、黒胡椒して味を調え、ジャガイモが軟らかく煮えるまで火を通す。