

函館真昆布と大根の煮物

(レシピ提供:函館市食生活改善協議会)



【 材料 3~4人分 】

- ・ 大根 … 300g
- ・ 函館真昆布の早煮昆布 … 20g

【A】

- 砂糖 … 大さじ2
- みりん … 大さじ1.5
- 酒 … 大さじ1
- 酢 … 小さじ1
- しょう油 … 大さじ2
- ・水 … ヒタヒタ

【 作り方 】

- ① 昆布は幅・長さを調整してカットし、水でもどし結んでおく。
- ② 大根は皮をむき、厚さ1cm程度の半月やいちょう切りにし、4~5分下ゆでをしておく。
- ③ 鍋に①②とヒタヒタの水とAを入れ、火にかける。
- ④ 煮立ってきたら落しぶたをして、中火~弱火でゆっくり汁がなくなるまで煮詰める。

