



あげとごぼうの煮込み

材料 (4人分)

厚あげ	4枚 (280g)	A	みりん	大さじ2
ごぼう	2本(200g)		砂糖	大さじ1
さやいんげん	6本		しょうゆ	大さじ2
和風だし	400ml			

作り方

- 1 厚あげは熱湯をかけて半分に切る。ごぼうは皮を包丁の背でこそげ取って5cm幅に切り、麺棒等でたたく。さやいんげんは筋を取って2~3等分する。
- 2 深鍋に1の厚あげ、ごぼうと和風だしを入れ、浅鍋でフタをして中火にかけ、煮立ったら弱火にし、5分煮る。
- 3 Aを加えて混ぜ、フタをして再び弱火で5分煮、フタをあけて1のさやいんげんを加え、中火で2~3分汁気をとばす。フタをして余熱で5分おく。



フタ：浅鍋
本体：深鍋