

副菜の1つとして食べたい

切り昆布の煮物



調理時間 約 25分

材料 4人分

切り昆布 250g

にんじん 1/2本

油揚げ 4枚

しめじ 1パック

ごま油 適宜

A [水 2カップ
しょうゆ 1/4カップ
砂糖 大さじ6
酒 1/4カップ
だしの素 小さじ2

作り方

1. 切り昆布は食べやすい大きさに切り、にんじん、油揚げはせん切り、しめじは石づきを取ってほぐします。
2. 鍋にごま油、1を加えてサッと炒めAを加えて沸騰させ、中火で10分加熱、消火。5分減圧。