

だしがしみ込んだ白菜が美味しい

白菜と人参の煮浸し



調理時間 約 10分

材料 4人分

白菜 450g
にんじん100g
油あげ2枚

A [だし汁 400cc
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ1
塩 小さじ1/3

作り方

1. 白菜は3cm幅のそぎ切りにし、葉はざく切りにします。
にんじんは2~3mmの半月切りにします。
2. 鍋にAを煮立て、1を入れて再び煮たったら蓋をし、弱火で3分加熱、消火。3分減圧。