

切干し大根の煮物



材料 4 人分 (切り方)

切干し大根 (2 cm)	10 g
玉ねぎ (くし切り)	40 g
にんじん (短冊)	20 g
ちくわ (輪切り)	15 g
豚肉 (もも・細切り)	30 g
油揚げ (細切り)	6 g
さやいんげん (1 cm)	12 g
A しょうゆ	小さじ1
A 砂糖	小さじ1
A 本みりん	小さじ1弱
A 和風だしの素	少々
サラダ油	適量

【作り方】

- 1 鍋にサラダ油をひき、豚肉を炒める。にんじん、玉ねぎを加え炒める。
- 2 しんなりしてきたら切干し大根、油揚げ、ちくわ、さやいんげん、Aの調味料を加えよく煮る。
- 3 程よく水分がなくなるまで煮含める。

【ひとくちメモ】

- 玉ねぎを加えることで甘みが増しおいしく仕上がります。特に新玉ねぎが出回っている時期におすすめです。