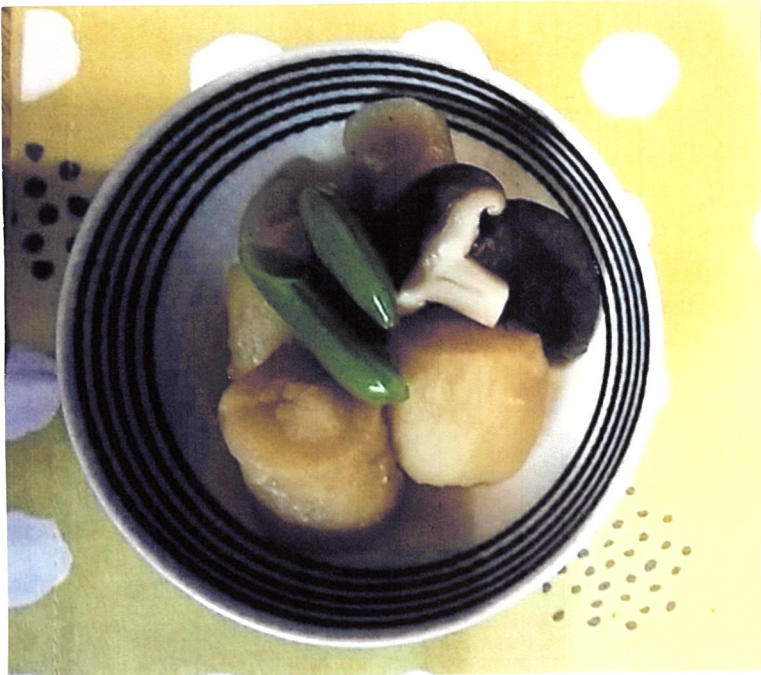


だいこん にももの  
しみ大根の煮物



《材料》

・大根	1/2 本	
・しいたけ	1/3 パック	
・いんげん	適量	
・こんにゃく	1/3 袋	
・薄口醤油	大さじ 3	} 煮汁
・だし汁	300 cc	
・酒	大さじ 1	
・みりん	大さじ 1	



《作り方》

- (1) 大根・しいたけ・ししとう・こんにゃくを適当な大きさに切る。
- (2) 材料と煮汁を鍋に入れ、ひたひたになるまで加えて火にかける。
- (3) 落とし蓋をし、中火で煮汁がほとんどなくなるまで煮つけたら完成！

にももの  
ウドの煮物



《材料》

・ウド（塩漬け）	2 本	
・にしん	1 尾	
・こんにゃく	1 袋	
・薄口醤油	大さじ 2	} 煮汁
・だし汁	300 cc	
・酒	大さじ 1	
・みりん	大さじ 1	
・砂糖	大さじ 1	



《作り方》

- (1) ウドは茹でてから、塩抜きする。
- (2) ウドとこんにゃくを食べやすい大きさに切る。にしんは 2 cm 幅くらいに切る。
- (3) 材料と煮汁を鍋に入れ、落とし蓋をして煮る。中火で煮汁がほとんどなくなるまで煮つけたら完成！