

紅白こんにゃく

材料)

紅白こんにゃく 200g

A=出汁 200cc、日本酒大さじ 1、塩小さじ 1/2、薄口醤油小さじ 1/2

鷹の爪小口切り 4切れ

作り方)

1. こんにゃくをたっぷりの熱湯で5分ほど茹で、ざるにあげ、水気を切る。
2. 鍋に 1 を入れて火にかけ、から炒りをする。水分が飛んだら A を注いで鷹の爪を加え、沸騰したら火を弱めて約 10 分煮て煮汁が軽く残る程度で火を止め、そのまま冷めます。

【ご用意いただきたいもの】

- ・だし
- ・鷹の爪
- ・各調味料類（日本酒、塩、薄口醤油）

【お送りするもの】

- ・紅白こんにゃく



<https://gokan-shokuraku.com/97665k>