



秋のご飯のお供

ごぼう (約50g)

A=だし300cc、日本酒大さじ1、砂糖小さじ2

薄口醤油小さじ2

しめじ (約80g)

生姜千切り (約10g)

作り方)

- 1.ごぼうはさがきにし、水にさらし、しっかりと水気を切って鍋に入れる。しめじは石づきを切って手で裂き、生姜と共に鍋に入れ、Aを注いで火にかける。
- 2.沸騰したらアクを引いて火を弱め、ごぼうが柔らかくなるまで8分ほど煮る。
- 3.薄口醤油を加えて煮汁がなくなるまで煮る。