

れんこんの煮物

材料)

れんこん150g

A=だし300cc、薄口醤油・みりん各大さじ1/2

酢少々

作り方)

1. れんこんがかぶる程度の水を張り、酢を注ぐ。れんこんを1cmの幅の厚さに切り、漬けて10分ほど置く。
2. 花形に皮を剥き、さっと水洗いして鍋に入れ、かぶる程度の水を張って柔らかくなるまで15分ほどかけて茹で、ざるにあげて冷まします。
3. 鍋に2、Aを入れて火にかけ、沸騰したらアクを引き、中火に近い弱火で15分ほど煮る。
4. 火を止め、そのまま冷めます。



<https://gokan-shokuraku.com/54974r>