

かぶとごぼ天と厚揚げのたいたん

材料) 2人分

かぶ2-3個300g

ごぼう天4本

厚揚げ 1 個100g

だし500cc

日本酒大さじ1

薄口醤油大さじ1



作り方)

1. かぶは厚く皮を剥き、食べやすい大きさに切る。鍋に入れ、かぶる程度のだし500cc、日本酒を注いでごぼ天を入れ、火にかける。沸騰したら火を弱めて5分ほど煮る。
2. 薄口醤油を注ぎ、具を脇に寄せ、空いたところに厚揚げを入れてさらに5分ほど煮て、味を見て整え、火を止めて冷めるまで置く。
3. 食べる際に温め直し、お椀に盛り付けてお汁を張り、お好みで柚子胡椒や溶き辛子などを添える。