



価格
150
円

調理時間
15
分

Recipe:4 | 簡単お手軽

あつあつかぶジンジャー煮

冬にぴったり!しょうがを入れることで香りと味に切れがでて体も温まります。

【材料:2人分】

かぶ……2個
酒……大さじ1
みりん……大さじ1
しょうゆ……大さじ1
しょうが……適量
ゴマ……適量
くず粉……適量



【作り方】

- ① かぶを半月に切る。
- ② なべに100ccのだし汁(昆布だし)を入れ、酒・みりん・しょうゆを入れて中火にかける。かぶを入れてからしょうがをすって入れる。かぶがやわらかくなったら、くずを溶いて入れ、とろみがでたら火をけす。
- ③ 器に盛ってすりごまをふりかける。



出品者: 栃木県足利市在住 齊藤昌子さん