

東城
支部5
人分

材 料

・切り干し大根-----	25g	A	・しょうゆ-----	40ml
(細い方がよい)			・薄口しょうゆ---	25ml
・生しいたけ-----	50g		・みりん-----	25ml
・しょうが-----	20g		・砂糖-----	50g
・牛肉コマ切れ-----	60g			
・水-----	150ml			
・ごま-----	10g			
・かつお節-----	5g			

作 り 方

- ①切り干し大根をたっぷりの水でもどして水けを絞る。しいたけ、しょうがはせん切りにする。
- ②鍋に①と水150mlを入れて火にかける。
- ③牛肉コマ切れをあら炒りしてから、②の鍋に入れて煮る。
- ④Aの調味料を加えて煮詰め、煮汁がなくなる前にかつお節とごまを入れ、よく煮詰める。



切り干し大根の佃煮

