

冬瓜の煮物

やさしいおだしがよくしゅんだ冬瓜はほっとする味です。

材料

(4人分)

冬	瓜	1/4個
油	揚げ	1/2~1枚
	水	1000ml
< 調味料 >		
	酒	100ml
み	りん	大さじ3
砂	糖	大さじ1
	塩	小さじ2
薄	口しょうゆ	大さじ2



作り方

1. 冬瓜は皮をむいて種とワタを取り出し、食べやすい大きさに切る。
2. 油揚げは熱湯にサッと通し、油抜きをして4つに切る。
3. 鍋に冬瓜、水、<調味料>を入れて強火にかけ煮立ったら中火にして12分、油揚げを加え更に10分煮る。
4. 器に盛り、一味唐辛子を振り掛ける。

