

ひじきの大豆煮



材 料 (4人分)

- ひじき (乾燥) 40 g
- 大豆 (水煮) 適量
- だし汁 3カップ
- 酒 大さじ2
- 砂糖 大さじ5
- しょう油 大さじ4

作り方

1. ひじきは下ごしらえします。
2. 鍋にだし汁を沸かします。
3. だし汁が沸いたら、1と大豆を入れ、中火で3分ほど煮ます。
4. 酒・砂糖・しょう油を入れ、弱火で5分ほど煮ます
5. 煮汁が少なくなったら出来上がりです。
鶏肉、ちくわ、さつま揚げなどを入れますと、一層おいしく召し上がれます。
また、お好みにより調味料を加減してください。