

白煮物

作りやすい分量

里芋 300g

れんこん 150g

にんじん 130g

水煮たけのこ 150g

絹さや 4-5枚

A

出汁 300ml(出汁のとり方は黒煮物参照)

砂糖 大さじ1

みりん 大さじ1

塩 小さじ½

1. れんこんは花れんこんに、にんじんはねじり梅に切る タケノコは穂先は櫛型切り、根本は輪切りにして、細かく隠し包丁を入れる
2. 里芋は洗って良く乾かしておいたものを六方むきにする
3. 絹さやは筋を取り、塩少々(分量外)を入れた湯でサッと茹でておく
4. 鍋に1の野菜とAを加え、落しぶたをして5-6分煮る
5. 2の里芋を水洗いしてレンジ(600w)に5分かける
6. 5の里芋を4の鍋に加え、落しぶたをして、煮汁が少なくなるまで6分間ほど煮る
7. 器に盛り、3の絹さやを折れ松葉に見立てたものを飾る