

栗とベーコン、根菜の煮物

～材料（4人分）～

ゆで栗…8粒

厚切りベーコン…100g

ゴボウ（乱切り）…1/2本

ニンジン（乱切り）…小1本

こんにゃく（一口大にカットしてゆでこぼしたもの）…1/2枚

厚揚げ（お好みの形にカットする）…1/2枚

オクラ（ゆでたもの）…4本

サラダ油…適宜

A（煮汁）

かつおだし（冷やしておく）…300ml

しょうゆ…大さじ1

みりん…大さじ1

料理酒…大さじ1

砂糖…大さじ1/2



～作り方～

- (1) 鍋にサラダ油をひき、ベーコン、ニンジン、ゴボウを弱火でじっくりと炒める。
- (2) (1) に A（煮汁）の材料を入れ中火にかけ、沸騰したらゆで栗、こんにゃく、厚揚げを入れ、落としぶたをする。
- (3) 鍋を返しながらかき混ぜ、煮汁がなくなるまで煮る。
- (4) 皿に盛り付け、オクラを飾って出来上がり。