

Si センサーガスコンロ de



コンロ
タイマー

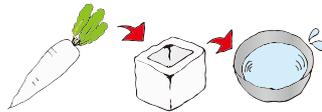
節分!!
枳大根



材料
(4人分)

大根……………1/2本 塩……………小さじ2/3
大根の煮汁出し汁……………600cc 薄口醤油……………20cc
みりん……………30cc 削り節……………適量

① 大根は枳の形になるように切って
面取りし、水に
約20分さらす。



② 鍋に①と水を入れ、落とし蓋をして
火にかける。沸騰したら表面が軽く
躍るくらいの
火加減にしてゆでる。



③ 串がすっと通るくらいになったら
火からおろし、落とし蓋の上
から少しずつ水を流し入れ、
冷めるまでさらす。



④ 鍋に大根と大根の煮汁出し汁を入れて
火にかける。沸騰したら弱火にし、みりん、
ガーゼに包んだ削り節を加える。約10分
煮たら塩、薄口醤油を加え、さらに10分
煮る。火からおろしてそのまま冷まして
味を含ませる。



大豆の五目煮を枳に
つめたら出来上がり!

ダッチ
オープン
機能

余熱で味がじんわりしみわたるエコメニュー。
たっぷりつくって常備菜におすすめです。

大豆の五目煮



材料

大豆……………220g ニンジン……………1/3本
ゴボウ……………1/3本 こんにやく……………1/3枚
干し椎茸……………3枚 昆布……………10cm
出し汁+干し椎茸のもとし汁……………300ml+100ml
砂糖……………大さじ1
みりん……………大さじ1
酒……………大さじ2
醤油……………大さじ2

① 大豆はさっと洗い、半日ほど
水に浸す。ニンジンゴボウ、
こんにやくはそれぞれ
1cm角のさいの目に切り、
こんにやくは茹でておく。



② 昆布と干し椎茸は水で戻し、
1cm角に切る。



③ ダッチオープンに①、②と
出し汁と干し椎茸の
もとし汁、Aを入れて、
蓋をし、グリルに入れる。



④ ダッチオープンキーを選択し
点火する。

加熱:30分
余熱:30分



Gomokuni



あとは*完*だけマ



2月