

ありあわせの野菜をきざんで作った寒い冬の昔ながらの熱々がご馳走。

## ぐる煮



### ● 材料 (4人分)

豆腐…1丁 大根…1/4本 にんじん…1/4本  
ごぼう…1/4本 さといも…5個 こんにゃく…1/2丁  
おろししょうが、きざみねぎ…各適量  
A:砂糖…大さじ5 しょうゆ…大さじ3  
だし汁…600cc 片栗粉…小さじ1(同量の水で溶く)

### ● 作り方

- ①大根、にんじん、さといもは皮をむき、ごぼうは皮をこそげ取り、それぞれ角切りにする。
- ②こんにゃくは角切りにしてサッと茹でる。豆腐も角切りにする。
- ③鍋にだし汁を入れAを加えて味付けし、①の野菜とこんにゃくを入れて煮る。
- ④材料が柔らかくなったら豆腐を入れ、ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤器に盛り、好みでおろししょうが、きざみねぎをそえる。



memo

