

ごぼうの梅煮



<材料> 子ども4人分

ごぼう 1/2本(80g)

かつおだし 適量

A [砂糖 小さじ1/2
みりん 小さじ1/2
しょうゆ 小さじ1/2
梅干し 1個

(作り方)

- ① ごぼうは3cmの長さにし、縦半分に切り、水に漬けておく。
- ② 梅干しは種をとり、刻んでおく。
- ③ ①を鍋に入れ、かつおだしで柔らかくなるまで煮る。
- ④ Aの調味料を加えて、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 梅干しを加え、煮詰める。