

冬野菜の含め煮

材	料
だいこん	20g
にんじん	10g
だし汁	1/4カップ
砂糖	小さじ1/6 (0.5g)
しょうゆ	2~3滴

《作り方》

- ① だいこん、にんじんは1cmの角切りか2cmの長さの棒状に切る。
- ② 鍋にだし汁と①のだいこんとにんじんを入れて軟らかくなるまで煮る。
- ③ ②に砂糖としょうゆを入れて煮含める。

