

郷秋 80 日ハクサイを使った ハクサイの煎り大豆煮

<< ハクサイと福豆が甘さを引き立て合う節分の頃の旬の味わい！ >>



----- 材料（2人分） -----

郷秋 80 日ハクサイ 1/4 株
煎り大豆 1/2 カップ

A

{ 白出汁 1/4 カップ
日本酒 大さじ 1
水 1 カップ

----- 作り方 -----

- ① 郷秋 80 日ハクサイは、3 ～ 4 cm 長さに切る。
- ② 鍋に①と煎り大豆を入れ、A を加えて火にかける。煮立ったら蓋をし、弱火に落として 10 分間加熱する。
- ③ そのまま 10 分以上置いて味をなじませる。

※POINT

白出汁は 3 倍濃縮タイプを希釈せずに使用。

