

こんにゃくの甘辛ダレ漬け

材料

- こんにゃく……1枚（200g程度）
- 砂糖……大さじ1

A・しょうゆ……60ml ・みりん……40ml ・砂糖……大さじ1

- 細ねぎ（小口切り）……適量

作り方

1. 保存容器（加熱可のもの）にAの調味料を入れます。ラップをかけずに電子レンジ（600W）で1分半ほど加熱して沸騰させ、みりんのアルコールを飛ばします。取り出したら粗熱をとります。
※子どもが食べない場合やアルコール分が気になる場合は、加熱しなくてもOKです。



2. 1の粗熱をとっている間に、こんにゃくを1cm幅に切ってポリ袋に入れ、砂糖をまぶします。袋の上からよくもみ込んで5分ほどおきます。この下処理は、こんにゃくに味が染み込みやすくするために行います。
おいた後は、こんにゃくから出た水けを、しっかりきります。



3. 1の漬けダレに、こんにゃくを入れて漬け込みます。冷蔵庫で数時間ねかせます。漬けダレをきって皿に盛りつけ、ねぎをのせたら完成です。

