

## 土鍋で黒豆を煮る

### 材料

水6カップ・黒豆250g・砂糖250～300g

### 作り方

- ① 土鍋に水6カップと水洗いした黒豆を入れる。(豆は固いままでよい)
- ② 強火で火にかけて、蒸気が出てきたら、弱火で5分煮て、火を止める。
- ③ ②をそのまま3時間以上置いておく。
- ④ これで8割煮えたので、砂糖を入れて、再度火にかける。強火で蒸気が出たら、弱火にして、20～60分煮る。(固い豆が良ければ20分で火を止める)
- ⑤ 火を止めたら土鍋のまま3時間くらい置いておく。冷めたら容器に入れ替えて冷蔵庫で保存

## 紅白なます

### 材料(2人前)

大根…200g    ニンジン…50g    柚子…1個    砂糖…大さじ1    塩…  
少々    鷹の爪…適量    柚子の皮…適量

### 作り方

- 【1】 大根・ニンジンはスライサーで千切りにする。
  - 【2】 大根・ニンジンに塩をして、手で揉み、水気を絞り、砂糖を混ぜる。
  - 【3】 柚子を丸ごとたっぶり絞り、鷹の爪も入れて混ぜ、器に盛り、柚子の皮を添えれば完成！
- ※酢の代わりに柚子の絞り汁を使うことで、食べやすくなる。