

簡単おせち！酢レンコン

材料（4人分）

レンコン 200g

■ A

みりん 大さじ 2

酢 大さじ 2 白だし

大さじ 1

鷹の爪(輪切り)少々



作り方

1



レンコンの皮を剥いて薄切り。

2



小鍋にレンコンとひたひたの水を入れて火にかける。
沸騰したら1分ほど煮てザルにあける。

3



小鍋でみりんをひと煮立て。Aを混ぜておく。

4



耐熱袋にレンコン、Aを入れて漬け込む。

簡単 おせち料理ごまめ

材料 (4~5 人分)

- ごまめ(田作り)50g
- ★砂糖大さじ 4
- ★醤油大さじ 5
- ★みりん大さじ 2
- 白ゴマお好みで



作り方

1



フライパンを予熱して、油は無しで、ごまめを弱火で15~20分空炒りする

2



お皿にキッチンペーパーを敷き、1のごまめを1匹取り出し、キッチンペーパーの上で冷まして、パキッと折れたら、全て取り出す

3 パキッと折れるまで、空炒りしてください。冷めないとパキッとにならないので、冷めてから折ってください

4 冷ましている間に、★の調味料を別のフライパンに入れて、沸々となるまで煮立てます

5 煮立ったら2のごまめを入れて、タレを絡めます。さっと絡める程度でOKです

6 大きめのお皿に5のごまめを取り出し、広げて冷ましたら完成

7 お好みで白ゴマをまぶします。

コツ・ポイント

ごまめをパキッと折れるまでしっかり空炒りしてください

干し椎茸含め煮

材料

干しシイタケ 30g
シイタケの戻し汁ひたひた
砂糖大さじ 2
みりん大さじ 1
醤油大さじ 1



作り方

1



干しシイタケは水で戻しておく。

2



小さめの鍋に、戻した干しシイタケとシイタケの戻し汁をヒタヒタに入れ、火にかける。
沸騰後、砂糖とみりんを加え 5 分煮る。

3



醤油を加え、弱火で 10 分落とし蓋をして煮る。

4



煮汁に漬けたまま冷ます。

コツ・ポイント

干し椎茸はしっかり戻しておく。戻し汁は茶漉し等でこしてとっておく。
干し椎茸の戻し汁を使って、椎茸の風味アップ多めに作って煮汁ごと冷凍可。