

だいこんの甘辛煮

【材料 4人分】

ぶたもも肉	100g
はんぺん	1枚
だいこん	1/3本
にんじん	1/3本
さやいんげん	4本
干しいたけ	1枚
おろししょうが	2g
和風だし	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ2
さとう	大さじ2
みりん	小さじ1
油	適量



【作り方】

- ① 干しいたけを水で戻し、2mm程度にスライスする。
(干しいたけの戻し汁は、捨てずにとっておく。)
- ② はんぺんは食べやすい大きさに切る。
だいこん、にんじんは厚めのいちょう切りにする。
- ③ さやいんげんは筋を取って下ゆでし、3cm程度に切る。
- ④ ぶたもも肉は食べやすい大きさに切り、油を引いた鍋でいためる。
- ⑤ 肉の色が変わったら、だいこん、にんじんを加えてさらにいためる。
- ⑥ 干しいたけの戻し汁、材料がひたるくらいまでの水(分量外)を加え、和風だし、さとう、みりんを入れて煮る。
- ⑦ だいこん、にんじんが柔らかくなったら、はんぺん、干しいたけ、しょうゆを加え、10~20分程度弱火で煮込み、味をしみこませる。
- ⑧ おろししょうがと、さやいんげんを加え、全体を混ぜ合わせたらできあがり。