

打ち豆と切り昆布の煮物

【材料（2人分）】

打ち豆 50g
出汁昆布 (水に戻した状態で)
25g
(乾燥した状態で)
5g～8g
人参 50g
水 1L
出汁の素 少々 } 出汁
醤油 大さじ3
砂糖 30g



【作り方】

- ① 昆布と人参を干切りにする
- ② 出汁に、打ち豆と①を入れ、沸騰したら中火で25分～30分煮る
- ③ ②に醤油、砂糖を入れさらに5分煮る
冷めたら出来上がり！