

【里1】 こくしょ



材料



作り方1に対応



完成品

写真拡大表示

● 材料: 4人分

A

・大根	400g
・にんじん	100g
・こんにゃく	1/2丁
・干しいたけ	2枚
・昆布	20g
・ごぼう	40g
・レンコン	80g

だし汁

・しいたけの戻し汁	600g
・醤油	大さじ3
・酒	大さじ1
・みりん	大さじ2

水溶き片栗粉

・片栗粉	大さじ1
・水	大さじ1

・里いも	200g
・焼き豆腐	1丁
・ちくわ	2本

## ● 作り方

---

1. 材料を一口大に切っておく。
2. 大根とこんにゃくを下茹でする。(あくぬき)
3. 昆布は、食べやすい大きさに結ぶ。
4. なべに、だし汁と材料Aを入れ、10分ぐらい煮る。
5. 里いもを加え、やわらかくなるまで煮る。
6. 焼き豆腐を入れ、調味料を加えた後、5～6分ほど煮る。
7. ちくわを入れ、弱火にしたら、水溶き片栗粉でとろみをつける。