

『 じゃが玉煮 』

材 料

じゃがいも	3個
玉ねぎ	1/2～1個
しょう油	大さじ2
砂糖	大さじ1



作り方

- ① じゃが芋は大きめの一口大に切る。玉ねぎは1cm幅のくし型切りにする。
- ② 鍋に①を入れて、しょう油、砂糖を加え、水を材料がかぶる位まで注ぐ。
- ③ 火にかけて、煮立ったらアルミホイルを鍋の大きさに合わせて縁を折り、落とし蓋にする。
途中煮汁が少なくなったら水を足しながら、じゃが芋に火が通る迄煮る。
- ④ 弱めの中火にし、煮汁がなくなるまで煮る。火を止めて約5分おく。再び火にかけて温め、器に盛る。