

『塩麴レシピ』 『かぼちゃの塩麴煮』

材料(4人分)

かぼちゃ	1/4個
だし汁	1/2カップ
塩麴	大さじ2



作り方

- ① かぼちゃは種を取って、一口大に切る。
- ② 鍋にだし汁、塩麴、かぼちゃを入れ、蓋をして火にかけて、沸騰したら弱火にして15分程煮詰める。