

『冬至柚子かぼちゃ』

材 料

かぼちゃ	1/4カット
柚子	1個
みりん	大さじ2
塩	少々
砂糖	大さじ4



作り方

- ① かぼちゃの種を取り、皮を剥き、ひと口大に切る。
- ② ①を耐熱容器に入れラップをし、600Wで約8分加熱する。
- ③ 柚子は果汁を絞り種を取り除く。絞った柚子の皮は千切りに切る。
- ④ お鍋に②と柚子の果汁・皮とみりん・砂糖・塩を入れ弱火で煮る。
- ⑤ かぼちゃが柔らかく煮えて水分が無くなり、柚子の皮がとろんとしたら出来上がり。