

香味ペースト 『かぼちゃの煮物』

材料：2人分

かぼちゃ	200g
* 水	2カップ
* 香味ペースト	1周
	8.5g
* 醤油	少々



作り方

- ① かぼちゃは種とワタを取り、ところどころ皮をむき、一口大に切る。
- ② 鍋に*の調味料、①のかぼちゃを入れて、蓋をし、中火にかける。
煮立ったら、10分程煮、弱火でなり。柔らかくなり、味を含むまで煮る。