

『簡単・新タマネギと新じゃがの煮もの』

材料(3~4人前)

新じゃが芋	3個
新タマネギ	1~2個
だし汁	1カップ
砂糖	大さじ2
しょう油	大さじ1
みりん	大さじ1



作り方

- ① じゃが芋は皮をむいて、一口大に切って水にさらしておく。タマネギは1cm幅、又はくし形に切る。
- ② 鍋にだし汁を入れて沸騰させ、じゃが芋と砂糖を入れて5分程煮込んだら、しょう油、みりんを入れる。
- ③ じゃが芋がまだ少し硬いかな~位になったら、タマネギをじゃが芋の上に敷き詰め、蓋をして蒸し煮にする。
- ④ タマネギがしんなりしてきたら、軽くひと混ぜして火を止め、蓋をして余熱調理。出来上がり!