

『たけのこの簡単煮物＊おかか乗せ』

材料(2人前)

茹でたけのこ	約250g
水	200ml
だしの素	小さじ1/2
しょう油	大さじ1
みりん	大さじ2
塩	少々
鰹節	10g位



作り方

- ① たけのこをお好みの大きさに切る。
- ② 鍋に水とだしの素とたけのこを入れ、ひと煮立ちさせます。
- ③ みりん・しょう油、塩を入れて、落とし蓋をして15分ほど煮る。
- ④ 鰹節をかけて出来上がり！