

いとこ煮

材料

かぼちゃ 200g (わたを取った状態で)

砂糖 小さじ2

水 200 cc

ゆで小豆 200g (缶詰活用)

しょうゆ 小さじ2

- ① かぼちゃはわたを取って一口大に切り皮を下にして鍋に並べます。砂糖と水を加えて中火にかけてフタをします。
- ② 煮汁が少なくなりかぼちゃに竹串がすっと通ったら缶詰のゆで小豆を加え、優しくまぜてしょうゆも加えます。
- ③ 煮汁が無くなったら火をとめます。



©ryonryon.kikko