

食材2つだけ!

ちくわ

×

白菜



調理時間

15分

ササッと作れる副菜

白菜とちくわの煮浸し

材料 (2人分)

ちくわ …………… 2本

白菜 …………… 2枚

○和風だしの素(顆粒)
…………… 小さじ1/2

○しょうゆ …………… 大さじ1/2

○酒 …………… 大さじ1/2

○みりん …………… 大さじ1/2

1 材料を切る

白菜を軸と葉に切り分け、軸は長さを4cmに切ってから繊維に沿って細く切る。葉は食べやすい大きさに切る。ちくわを斜めに薄切りにする。

2 煮る

鍋に○と水200ml(分量外)、ちくわ、白菜の軸を入れて中火にかける。5分経ったら葉を加え、3分煮る。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索