

春野菜の煮物

<材料 4人分>
ふき 2本
筍(ゆで) 中1本
人参 1/3本
さやえんどう 80g
生しいたけ 2枚
砂糖 大さじ2
醤油 大さじ2
本みりん 大さじ2
塩 少々
かつおだし 300cc

<<作り方>>

- ①具材をすべてひと口大に切る
- ②砂糖、みりん、かつおだし全量と醤油を少量合わせて、筍と人参とふきと生しいたけを煮る
- ③柔らかくなってきたら、さやえんどうを入れて少し煮る
- ④残りの醤油と塩で味を調えたら、完成!

りんごの揚げパイ

<材料 6個分>
りんご 1/2個
砂糖 大さじ2
水 100cc
餃子の皮 6枚
油 適量

<<作り方>>

- ①りんごを1~2cmに切る
- ②鍋に切ったりんごと砂糖、水をいれて強火でジャム状になるまで煮る
- ③りんごが透き通ってきたら焦げ付かないようにかき混ぜながら水分を飛ばす
- ④皿に移し、粗熱をとり6等分しておく
- ⑤餃子の皮に包んでいく
- ⑥フライパンに油を入れて揚げ焼きにして完成!