うまみたっぷり油あげの福袋煮

〇材料 (10こ)

- ・油あげ(ふんわりしているもの) 5枚
- ひき肉(鶏・豚どちらでも)
- ・にんじん 5cmぐらい
- たまねぎ 1/2こ
- 芋ししん)たけ 1散
- ・しょうが 1かけ
- ・しお
 少
 な
- たまりこ ・ 片栗粉 大さじ2
- •水 500ml
- ・ 類粒だし 小さじ1
- しょうゆ 大さじ2
- きんおんとう二温糖
- ・みりん 大さじ2
- ・ 酒 大さじ1・1/3
- ・しお 少々
- スパゲティ 4本ぐらい

○作り方

- ① 満あげは、湯道しをして、学分に切る。
- ② にんじん、たまねぎ、[‡]ししいたけ、しょうがは、みじん^切りにする。
- ③ ボールに (る、2、しお、 佐葉 (教をいれてよく) はる。



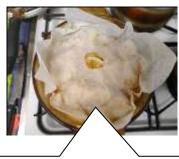
④ 満っあげの中に③をつめる。スパゲティで満まげの音をとじる。(つまようじでもOKです。)





- ⑤ なべに水~しおまでの調味料を入れる。
- ⑥ 油あげの袋をしきつめる。
- ⑦ 中災で沸いたら、落としぶたをして弱災で 15%ほど煮る。





落としぶたは、クッキングシートやアルミホイルでも。 責んがでただをあけると、 蒸気が逃げて落と しぶたが浮き上がりにくくなります。