




甘辛もちいなり

材料〈2人分〉

 味付いなり … 1袋

チンゲン菜 …………… 30g

れんこん …………… 50g

人参 …………… 30g

餅 …………… 5個

A { しょう油 …………… 小さじ2

砂糖 …………… 小さじ2

みりん …………… 小さじ2

だし汁 …………… 300cc

① 餅は2等分に切り、味付けいなりに詰め、楊枝で止める。

② チンゲン菜はざく切り、れんこんは5mm幅の飾り切り、人参は5mm幅に切って花型に抜き、それぞれ下茹でする。

③ 鍋にAを入れ沸騰したら①を加え、中火で餅がやわらかくなるまで7～8分煮て、途中で②を加えて火を止める。

④ 器に③を盛る。