

第3回 赤かぶ利用コンクール出品作品



<作品名>

乾燥赤かぶとささぎ豆の煮物

～赤かぶ：乾燥赤かぶを利用～

材料と分量	<ul style="list-style-type: none">• ささぎ豆：130g• 乾燥赤かぶ：20g• 砂糖：大さじ4• 塩：小さじ1
作り方	<ol style="list-style-type: none">1、ささぎ豆は水でもどしておく。2、ささぎ豆がやわらかくなるまで煮る。3、②に塩、砂糖で味を付ける。4、煮汁がひたひたより少し多めの状態のところへ乾燥赤かぶを入れ、やわらかくなるまで弱火で煮る。
工夫した点等	祖母が昔話に美味しかったと言っていたことを思い出し、作ってみました。
その他（安全性への配慮等）	