

かぶのさっと煮

材料(4人前)

かぶ	2個
ツナ缶	1/2個
和風顆粒だし	小さじ1
しょう油	少々
みりん	少々
水	150cc

作り方

- ① かぶをよく洗い、皮つきのまま一口サイズのくし切りにする。
- ② かぶの茎を細かく切り、サッと下茹でする。
- ③ 鍋に調味料と水、①のかぶ、ツナ缶の油を切ったものを入れて、
火にかける。
- ④ ③のかぶに火が通り、味が染みたら②の茎入れ、完成です♪

