



材料

にんじん	200 g
レーズン	30 g
水	適量
バター	13 g

調理時間 15分

作り方

1. にんじんは皮をむいて1 cm厚さの輪切りにして面取りをします。
レーズンは水につけておきます。
2. 鍋ににんじんを入れて、水をひたひたに加えて煮ます。やわらかくなったらバターとレーズンを加えて水分がなくなるまで煮ます。



アドバイス

- ◎時間があるときに作り置きしておく「あと一品」と思ったときに便利です。
- ◎冷蔵庫で3～4日持ちします。