

**材料 4人分**

かぶ	480 g
油揚げ	1枚
水	400cc
シマヤだしの素	小さじ1
酒	大さじ2
こいくちしょうゆ	小さじ2

調理時間 25分**作り方**

1. 鍋に湯を沸かし油揚げを入れて、しっかりと油抜きをします。
2. かぶは茎を少し残して皮をむき、縦4~6つ割りにします。1. の油揚げは2cmの短冊に切ります。
3. 鍋にかぶを入れて油揚げをのせ、水、だしの素、調味料を加えて煮ます。



4. 落としふたをして弱火でかぶが透き通るまで煮ます。

アドバイス

◎油揚げの油抜きはしっかりとして下さい。余分な油が抜けることで調味料が浸透しやすくなり、おいしく仕上がります。