

新じゃがいもと野菜の照り煮



▼材料（4人分）

- 新じゃがいも …6個
- いんげん豆 …3本
- 人参 …1/2本
- 鰹節 …適量
- A：
 - ・だし汁 …200cc
 - ・濃口醤油、砂糖、酒、水 …各大1
- 揚げ油 …適量

▼作り方

- ① 新じゃがいもはよく洗って1個ずつラップで包みレンジで5分加熱する。
- ② よくふいて、揚げ油でからりと揚げる。
- ③ いんげん豆は筋をとって半分に切り、人参は棒切りにする。
- ④ Aを煮立たせて③を煮て、②を加えてからめて鰹節をふる。