

ほっとする美味しさ

大根とほたての簡単煮物



材料

- 太切り大根 1袋
- ほたての缶詰 1缶
(かに、ほたての缶詰でも代用可能)
- しょうが 1かけ
- 酒 大さじ3
- しょう油 小さじ1

作り方

- 1 太切り大根を水で戻します。
- 2 鍋に、太切り大根、缶詰、しょうが、酒を入れて中火で、2、3分煮ます。
- 3 全体がしんなりしたら、しょう油で味を調え、できあがり。

使ったのはコレ!

太切り大根



安心の国産素材。
もう切っているので手間要らず!!
お料理をもっと美味しく簡単に。
食感、素材の味が違います!