キッチン スマイル
Kitchen Smile

おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE

関西スーパー

Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.

Kitchen Smile

## 生姜を使って
# ちりめん生姜の佃煮



| 一人あたりのエネルギー | 食塩相当量 | 調理時間 |
|---|---|---|
| 114kcal | 3.9g | 約25分 |

この表示値は目安です

## ■材料（2人分）

生姜……60g
ちりめん……40g
A
- 酒……大さじ1
- みりん……大さじ1
- 砂糖……大さじ1・1/2
- しょうゆ……大さじ2
- 水……150ml

## ■作り方

①生姜は皮を剝いて千切りにする
②小鍋にAを入れて中火で熱し、砂糖が溶けるようにかき混ぜながら加熱する
③❷が沸騰したら❶とちりめんを加え、15分程度煮たら火からおろす
④❸の粗熱を取る

スマイル memo
冷ましてから食べた方が味が落ち着いて美味しく召し上がれますよ♪

cooking memo