弥生　三月

切り昆布と油揚げの煮物

【作り方】

①切り昆布は、砂を落とし、水できれいに洗う。
②油揚げは、油抜きをし、せん切りにする。
③切り昆布は、たっぷりの水を入れ、一時間程度水煮する。
④切り昆布がかくれる位の水を入れ、砂糖、塩、しょうゆで味付けをし、油揚げも入れて弱火でゆっくりと煮る

●ポイント

＊昆布を柔らかく仕上げるために、水煮をする。

彼岸や仏事に作ります。

材料

- 切り昆布…１個
- 油揚げ……２枚
- 砂　糖
- 塩
- しょうゆ

（資料提供者　白河市　山浦イネさん）