

黒豆の五目煮



料理のいわれ

お正月の重組を作る代わりに、黒豆と、別々に煮た野菜の含め煮を混ぜ合わせ、おせち料理の一品にしました。一皿で色々な野菜の味が楽しめます。

材 料

黒豆	200g
水	5カップ
砂糖	2カップ
醤油	大さじ3
塩	小さじ1
タンサン	小さじ1/2
古くぎ	適宜
こんにゃく	1丁
人参	1本
ごぼう	1本
高野豆腐	2個
土生姜	少々
だし汁、砂糖、醤油、みりん、塩	

作り方

- ① 黒豆は洗ってカゴに上げておく。
- ② だし汁と調味料を入れて煮立て、その中に黒豆を入れてもう一度煮立て、落としぶたをして一晩おいて置く。
- ③ ②を火かけ、やわらかくなるまで煮含める。
- ④ 人参、ごぼう、こんにゃくはゆでてあくを取る。高野豆腐は戻してさいの目に切る。
- ⑤ ④を別々に味付けをして炊く。
- ⑥ 土生姜は細い千切りにする。
- ⑦ 黒豆の汁けをきり、⑤を混ぜて土生姜をちらし、高野豆腐の煮汁につけておく。

※ ちくわを入れても良い。