

新潟の郷土料理

2-7-30

作った料理・・・のっぺい汁

使う材料

- ・大根
- ・人参
- ・こんにゃく
- ・れんこん
- ・里芋
- ・さやえんどう
- ・ごぼう
- ・さけ
- ・干し椎茸
- ・醤油
- ・酒
- ・塩
- ・だし汁

手順

1. 具材を切る
2. 干し椎茸を戻す
3. だし汁を作る



4. だし汁の入った鍋に具材を入れる(さやえんどういがい)

5. あくを取りながら柔らかくなるまで火をかける



6. 醤油・酒・塩を混ぜたものを鍋
に入れる

7. 水溶き片栗粉を加えとろみをつ
ける



作った感想

前にも作ったことがあったので結構簡単にできました。味はおいしかったですこれからほかの新潟料理を作りたいです。