

アメリカニンジンのおせち煮物



材料: 8~10人分

アメリカニンジン 1本 (正味120g)
 ゴボウ 1本、莢エンドウ 7莢、こんにゃく 220g
 タケノコ 130g、サトイモ 4個、レンコン 80g
 乾燥椎茸 5個 (水で戻して、戻し汁は調味料で使う)

調味料①	鰹だし 小1	調味料②	鰹だし 小1
	醤油 大1		醤油 小1
	出汁醤油 小1		出汁醤油 小1
	みりん 大1		みりん 大1
	料理酒 大1		料理酒 大1
	砂糖 大1		砂糖 大1
	椎茸の戻し汁 大1		椎茸戻し汁 大1
	柚子皮 少々		柚子皮 少々

水 約1,600cc、塩 少々 ※柚子皮は細切りにする



1. ニンジンの皮をむいて、幅約8mmの輪切りにする。
 (お好みで花の形等に飾り切りしてみてください。)



2. 鍋に150~250cc (ニンジンが浸る程度) 水を入れ、
 中火にかけて沸騰したら1を入れて調味料②を加える。



3. 水気がなくなるまで煮詰めたら火をとめて、お皿等
 に移しかえる。



4. レンコンは皮をむいて、幅約6mmの輪切りにする。
 (お好みで花の形に飾り切りしてみてください。)
 2、3と同じ要領で調理し、調味料は調味料①を使う。



5. ゴボウは泥をたわしで擦って落とし、長さ約7cmの
 斜め切りにする。2、3と同じ要領で調味料①を使う。
 6. サトイモ は皮を剥いて半分にカットし、塩でもみ洗
 いをしたら5分程茹でる。茹でたら水でさっと洗い、
 2、3と同じ要領で調理し、調味料②を使う。



7. 椎茸は十字に切り込みを入れる。コンニャクは幅約
 5mmにカットし、真ん中に切り込みを入れて一回転
 ねじる。2、3と同じ要領で調味料①を使う。



8. タケノコは厚さ約6mmのくし形切りにし、
 2、3と同じ要領で調味料①を使う。
 9. エンドウは筋を取り、約1分塩茹でにして冷水で冷やす。
 10. 3~9をお皿に盛り付けてできあがり。