

冷蔵庫で5日間保存 OK !作り置き可能な常備菜

# 人参の梅煮



## 材料

- ・人参…1本
- ・梅干し…2～3個

## 《煮汁》

- ・だし汁…100ml
- ・酒…大さじ1
- ・みりん…小さじ1

## 作り方

- ①にんじんは皮をむき、1cmの厚さの輪切りにし、大きいものは半月切りにする。
- ②鍋ににんじんと軽くつぶした梅干しを種ごと加え、煮汁を加えて中火にかける。
- ③煮立ったら火を少し弱め、柔らかくなって汁けがなくなってきたら出来上がり。

レシピは青果売場にてご用意しております。