

# 筍とかつおの大和煮の炊いたん

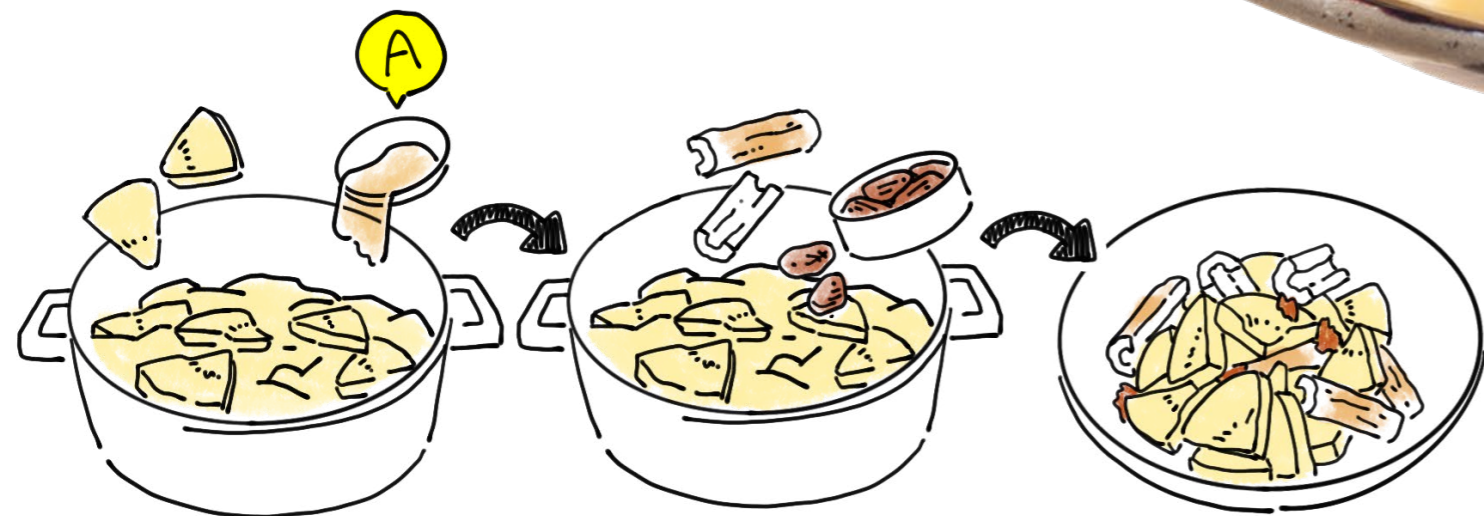
調理はカンタン

2Step

1 筍 银杏切りはザルに上げてサッと洗い、水切りします。ちくわは薄切りにしておきます。



2 鍋に1とAの調味料を加え、煮汁が半分になった頃にかつお大和煮と薄切りにしたちくわを加えます。さらに煮込んで、煮汁が無くなったらでき上がり!



これぞ北村商店!! /



■ 材料 (13~14人分)

筍 银杏切り 1袋または1kg

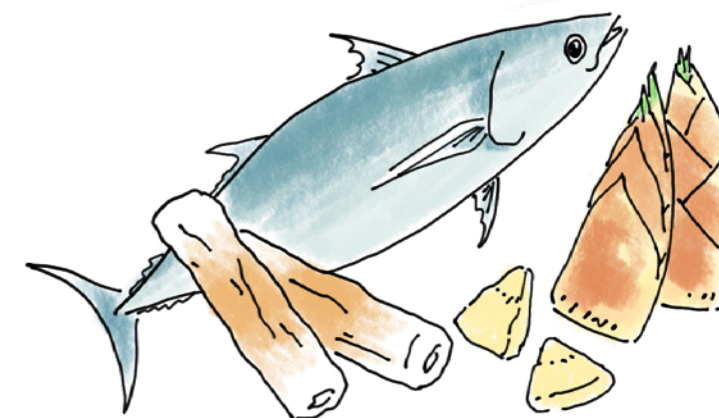
かつお大和煮T2 1缶

ちくわ 1袋

だし汁 5カップ

A みりん 大さじ4

塩 小さじ2



あとね

冷めても美味しいから、お弁当に入れるのがおすすめです!

炊いたんって何!?!



「炊いたん」は関西圏の言い回しで「煮物」のこと。ちょっと懐かしい味わいだから、この名前なんだね!

