

## キャベツ・玉ねぎ 春の煮物

### 材料(2人分)

|              |       |
|--------------|-------|
| 新玉ねぎ         | 1個    |
| 春キャベツ        | 1/2個  |
| 稲荷揚げ(味付き油揚げ) | 5枚    |
| 小分け春雨        | 3個    |
| 薄口醤油         | 大さじ2  |
| 酒            | 大さじ2  |
| 水            | 100cc |



- ① 新玉ねぎは皮をむいて1cmの輪切りに、春キャベツは食べやすい大きさにちぎり、芯は薄切りにします。
- ② しょうゆ・酒・水を鍋に入れ1cm幅に切った稲荷揚げも加えます。
- ③ ①の玉ねぎ・キャベツを加えてフタをし中火にかけ、5分煮込んで様子を見ます。キャベツがしんなりしたら春雨を加えさらに3分煮込みます。
- ④ 全体をまぜて火を止めフタをして蒸らします。