













ピーマンとしらすの煮物

(完了期: |2カ月~ | 8カ月)



<材料> |人前

ピーマン 15g 人参 8g しらす 3g かつお・昆布だし汁 100 cc 醤油 少々 砂糖 少々 <作り方>

- ① ピーマン・人参は I cm 千切りにする。
- ② 小鍋にかつお・昆布だし汁を入れて人参を柔らかくなるまで煮てしらす・ピーマンを加える。
- ③ ②が柔らかくなったら、砂糖・醤油を加え、煮含めて出来上がり。