調理時間:約40分

いばらきの海の幸 おいしく食べciao!

ヤリイカの根菜煮



ここが 10分

ヤリイカの風味が根菜にマッチします!

材料(2~3人前)

ヤリイカ	大なら1杯 小なら2杯	麺つゆ	適量
ニンジン	1本	水	適量
ジャガイモ	1個		

- 1. ヤリイカは内臓を抜き、皮をむいて輪切りにします。ゲソは一口大に切ります。
- 2. ニンジン・ジャガイモを切ります。 食べ ごたえが 欲 しい ときは 乱 切 り、調理時間を短くしたいときは銀杏切りにします。 ラップをかけてレンジで 5 分ほど加熱しておくと、煮る時間を短縮できます。





- 3. 鍋に具がひたひたになるぐらいの水を入れ、ヤリイカと根菜を煮ます。水の量が減ってきたら味を見つつ麺つゆを加えます。
- 4. 水が具の1/3程度まで飛んだら完成です。



