

くわいの含め煮(シロップ煮)

さいたま市
特産品

- ①下ゆで済みのくわいは六方むきにし、芽を数センチ程度残して斜めに切る(芽を全部落とさないように注意)。
- ②色づけ用のくちなしの実は崩してガーゼなどに包んでおく。
- ③だし汁・砂糖・みりん・くちなしを鍋に入れて火にかけ、ひと煮立ちさせ、水分をとばす。
- ④煮汁が8割程度になったらくわいを加え、弱火で15～20分程度煮る。火が通ったら、そのまま冷まして味を含ませる。

材料

下ゆで済みくわい	600g
くちなしの実	2個
だし汁	800cc
砂糖	500g
みりん	20cc

