

## けんちょう(山口県の郷土料理)

## 乳幼児を持つ母の集まり

(材 料)	大根	1/4本	醤油	大さじ 2
	豆腐	1丁	砂糖	大さじ 2
	人参	1/2本	みりん	大さじ 1
			酒	大さじ 1

### (作り方)

- ・大根は皮をむいて銀杏切り。人参も銀杏切り。豆腐は水気を切っておく。
- ・フライパンに油をひいて、大根と人参を炒める。しんなりしてきたら調味料を全て入れ、からめたら、豆腐を手で砕きながら入れる。
- ・しっかり大根に味がしみて、水分がなくなるくらいまで煮る(水分は少し残っていてもOK)。全体に味がしみたら出来上がり。
- ※ しいたけ、油揚げ、鶏肉などを入れても美味しい。
- ※ 甘めなので、砂糖は調整してください。ダシを入れて作る人もいます。

2017. 5月