

GCびん牛乳でつくるおすすめレシピ
(料理)

委員会名 県南センター運営委員会

秋の組合員アンケートより

★料理名

切り干し大根のミルク煮

◆材料

- ・GC九州産切り干し大根20g
- ・☆GCびん牛乳150cc
- ・☆好みのめんつゆ(三倍濃縮) 小さじ1
- ・GCうすあげ1/3枚
- ・本鉢すりごま(白) 大さじ1

◆作り方

- ①切り干し大根はさっと洗って水気をしぼり、合わせておいた☆に浸して、戻す。
- ②①にGCうすあげを入れ、煮汁がなくなるまで煮る。
- ③すりごまをからめる。