

大豆と山椒煮

丹後町遠下 松井八重子

材 料

大豆..... 2カップ
酒..... $\frac{1}{2}$ カップ
砂糖..... 大さじ1
しょうゆ..... 50cc
だしの素.....大さじ2

山椒の葉 (ゆがいたもの)..... 300g
砂糖..... 大さじ2
酒..... $\frac{1}{2}$ カップ
しょうゆ..... 大さじ8
じゃこ..... 適量
だしの素.....大さじ2

作 り 方

豆はきれいに洗い、1晩水につける。

つけ水のまま中火にかけ、沸騰とともに出てくる泡をきれいに取り除き、あく抜きをする。

弱火で差し水をしながら、充分やわらかくなるまで煮る。そのあと調味料を入れて約10分煮る。

ゆがいた山椒を適当な大きさに切る。

をひたひたのだし汁で煮立て、調味料を入れて10分煮る。
先に炊いておいた大豆と合体させて5分煮る。

メ モ

夏はいたみやすいので大豆を使うが、冬、春はうずら豆の方がおいしく、山椒とよくマッチする。

山椒の葉は、芽を出した時分の4月中下旬に収穫し、ぱーっと煮立つくらい湯がく。色出しのため、少し塩を入れて湯がくとよい。

冷蔵庫の保管では、夏は1週間、冬は3週間もつ。冷凍すれば1年もつ。

いる道具