

# ♪ エコアのガスでうまかもん♪

コンロ料理

## 枝豆のオリーブオイル醤油漬け



材料：2人分

- A. 枝豆 … 100 g
- B. にんにく … 1/2 個
- B. 鷹の爪 … 少々
- B. オリーブオイル … 大さじ 1/2
- C. 白ワイン … 大さじ 1
- C. こいくち醤油 … 大さじ 2
- C. みりん … 小さじ 2
- C. 水 … 50 cc



① 枝豆は枝付きの場合、ヘタを切り落とす。塩でうぶげを取り、水洗いして水気をよく拭きとる。冷凍の場合、解凍させておく。



② にんにくはみじん切りする。フライパンを熱し、オリーブオイルとにんにく、鷹の爪を炒める。



③ 香りが出たら中弱火で枝豆に焼き目がつくまで炒める。



④ C の調味料を入れる。



⑤ 軽く混ぜながら中火で沸騰させ、弱火で2～3分煮込む。

### ポイント

この時、ガス台の便利な「タイマー機能」を使うと自動で消火できます。



⑥ 火を止めて、煮汁につけたまま冷ます。耐熱容器に移しても OK !

### ポイント

煮汁につけたまま冷ますことで味が染みやすくなります。冷蔵庫で1週間ほど保存可能です。