

<副菜 おせち>

ごまめ (胡桃入り)

○材料 (作りやすい量)

ごまめ 70 g

胡桃 適量

○煮汁

砂糖 大さじ 4

酒 大さじ 4

みりん 大さじ 4

醤油 大さじ 2.5

油 大さじ 半分

水 大さじ 1

赤唐辛子 (輪切り) 半分程度

いりごま 適量



○作り方

1. 胡桃をフライパンで軽く炒る。

同じフライパンでごまめもゆっくり乾煎りし、ぽきっと折れるくらいになればざるに開けて粉を振り落とす。

2. 煮汁の材料をフライパンに入れ、半分程度に詰めたら火を止めてごまめを入れ、よく絡め、また中火にかけて煮汁がかかるくところみが出るまでからめる。(火にかけすぎないように注意)

3. 広げてゴマを振りかけて冷ます。

*②ではフライパンを斜めにしたらまだ少したれに流動性があるくらいで火を止めておいてください。冷めると煮汁はさらに固くなりますため。

煮詰め過ぎると、ごまめ同志がくっついてはがすのが大変になります。