

平成20年 9月13日

お祭りなのでお赤飯と

いか大根の煮物



いか 2杯 はらわたと中の骨というか筋を外す。輪切りに

大根1本できれば3cmくらいの輪切りがいい。

こぶだしと醤油 みりん 酒 砂糖で薄めに味をつけて大根を少し煮たら いかをさっと煮て いかのみ取り出してからことこと2-3時間煮る



お赤飯

もち米7合 うるち米3合

茹でたあずきを茹で汁ごと7カにして 電気がまで炊き上げる

