

## 新生姜の佃煮

新生姜 5束  
水(あれば二番だし) 2C  
砂糖 大さじ2.5  
醤油 大さじ2.5

牛肉や豚肉、挽肉があれば一緒に煮てもおいしい

新生姜をよく洗い、大きめの千切り又はスライスにする。

鍋に水を入れ、 を入れ火にかける。沸騰したら中火にし、全体に火が通ってきたら砂糖を入れる。

水分が減って、元の1/3位になったら、醤油を加えさらに煮る。水分が無くなって来たら火を止め、冷めたら器に入れ保存する。

