

# にんじんのタラコ煮

材料（4人分）

- ・にんじん 1本
- ・たらこ 1はら
- ・バター 8g（切れてるバター1つつ分）



## 1 にんじんを洗う。

かわ  
皮をむく。



## 2 にんじんを5mm<sup>あつさ</sup>厚さのななめ

ぎり 切りにして、ほそぎり 細切りにする。



## 3 なべに にんじんと

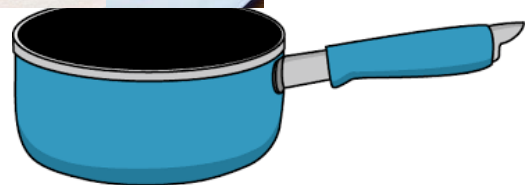
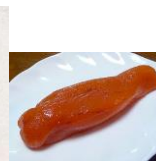
みず  
ひたひたの水、たらこ、バターを

いれて ひ  
入れて、火にかける。

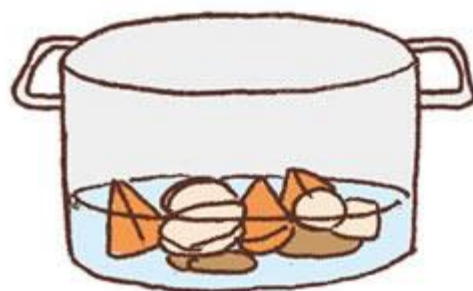
たらこをほぐすようにときどき

ま しるけ  
混ぜながら、汁気がなくなるまで

に  
煮る。



水面から食材が出ます



ひたひたの水