



こしえる母さんの

クッキング

大地の恵み de



室根町津谷川  
小野寺 美恵子さん

【一口メモ】

- 赤トウガラシはお好みで入れてください。
- ゴボウの固さもお好みで調節してください。



## ゴボウの煮物

- ① ゴボウは食べやすい大きさに切り、あく抜きする
- ② 鍋に①のゴボウとしょうゆ、三温糖を入れ、サラダ油をまわし入れ弱火で30分ほど煮込む
- ③ 柔らかくなったら赤トウガラシを刻み入れ、火を止める。いりごまを全体に振りかける



■材料

- ゴボウ …………… 1kg
- 赤トウガラシ …………… 1本
- いりごま(白) …………… 適量
- 薄口しょうゆ …………… 130ml
- 三温糖 …………… 150g
- サラダ油 …………… 小さじ2



## Cafeterrace 空と樹

住 所 一関市萩荘古内241  
 営業時間 ランチ 11:00 ~ 15:00 (ラストオーダー)  
 デイナー 17:30 ~ 20:00 (ラストオーダー)  
 定休日 水曜日  
 電 話 0191-34-5656



国産牛すじ煮込みのトマトソース 1600円(税込み)



【お店から一言】

コロナを気にせず、空の下でゆっくりと食事を楽しめるようにと今年5月にオープンしました。室根町産のミニトマトを使用した生パスタやピザをメインに花泉町産のリンゴを使用したデザートやドリンク、季節限定メニューも提供しています。ぜひ、お越しください。

