

## 黒豆煮



ふっくら艶々！ほんのり黒砂糖とお醤油がアクセント！普段のお弁当やおせち料理に！



### 材料（5～6人分）

黒豆	200 g
（A）煮汁	
水	1200 ml
砂糖	100 g
黒砂糖	70 g
食塩	小さじ 1 杯
醤油	大さじ 2 杯
重曹	小さじ 1/2 杯

### 作り方

鍋に（A）煮汁の材料をいれて、よく混ぜながら沸騰させ火を止めます。

洗って水気をきった黒豆を鍋にいれて、一晚（8時間程度）漬けておきます。

を中火にかけ、アクをとりながら弱火にし、ゆっくりと2～3時間程度煮ます。（途中、黒豆が浸るようにお湯を足しながら煮てください）軟らかく煮えたら火を止めて蓋をし、そのまま冷めるまで置いておきます。

- 分量、加熱時間は目安です。
- 調理の際は、火傷や焦げつきに注意してください。