

12月22日（月）用

◆黒豆の煮方

材 料

黒豆	110g
砂糖	110g
塩	少々
醤油	少々

作り方

- ① 黒豆は洗って1～2時間水につけ、鉄釘を入れ、柔らかくなるまで煮る。
そのまま一度冷ます。
- ② 再度沸かし、砂糖 1/5 を入れて、火を止めるを朝、夕繰り返す。
(豆が常に水が使っているように水をたす)
- ③ 最後に塩、醤油を入れて仕上げる。