



## 紅大豆の甘煮

材料（4人分）

紅大豆・・・300g    塩・・・少々    砂糖・・・200g    醤油・・・少々

- ①紅大豆は洗ったあと、水に一晩浸水して戻す。
  - ②戻した水ごと鍋に入れ、弱火でゆっくり茹でる。  
沸騰したら一度差し水をする。
- ※水が足らなくなったら差し水をする。

- ③柔らかくなったら弱火にし、砂糖を10分間隔で3回に分けて加え煮る。
- ④最後に塩と醤油で味を調える。

※砂糖を柔らかくなる前に入れると、豆が硬くなります。

※冷ましながら甘さを浸透させると美味しくなります。

※きな粉をふりかけても美味しいです。

●●● 川西町紅大豆生産研究会  
●●● 小売・加工品事業部

<http://www.benidaizu.com>

〒999-0214 山形県東置賜郡川西町吉田3346

Tel 080-5553-0883

E-Mail [bistrobeans@yahoo.co.jp](mailto:bistrobeans@yahoo.co.jp)