



熊取雑煮

材料(4人前)

丸餅.....4個
絹ごし豆腐.....1/2丁
大根.....1/10本
人参.....1/4本
里芋.....4個
白味噌.....大さじ4
だし汁.....600ml

作り方

- ①里芋は洗って皮をむき、大きいものは輪切りにする。
- ②大根・人参は、洗って輪切りにする。絹ごし豆腐は2cm角にする。
- ③鍋に、だし汁・大根・人参を入れ、5分程したら里芋を加えて中火で煮る。
- ④材料に火が通ったら白味噌を溶き入れ、丸餅と絹ごし豆腐を加えて、火を止める。

熊取雑煮 m e m o

地元の伝統野菜を使ったお雑煮です。今でも泉州のお正月にはこの熊取雑煮が登場します。水菜などの野菜を入れても彩りが綺麗で、華やかなお雑煮になります。