

竹ちゃんのおすすめ料理

広島県の郷土料理

城山煮



つくってみてね！



【コメント】

呉市郷原町方面の郷土料理です。城山は呉市郷原町にあります。城山煮は、郷原町で昔からよくとれてい「大豆」と瀬戸内海でとれる「いりこ」を油で揚げ、甘辛のたれをからめ、ごまをふって作ります。山の幸と海の幸をいっしょにした郷土料理です。

作ってみませんか！？

食品名	分量（４人分）	作り方
大豆	20 g	① 大豆は一晩水につける。
かたくり粉	8 g	水を切り、かたくり粉をまぶし油で揚げる。
かえりいりこ	8 g	② かえりいりこは素揚げにする。
揚げ油	適量	③ カッコ内の調味料で、たれを作る。
みりん	小さじ1	④ ①と②を③のたれにからませる。
さとう	小さじ1	⑤ 白ごまをふる。
しょうゆ	小さじ1	
水	小さじ1	
白いりごま	5 g	