

～「節分大豆」のリメイクレシピ～

## 節分大豆を使った“しょうゆ豆”風煮豆



### 材料(つくりやすい分量)

節分大豆(乾燥大豆).....	130g
水.....	200ml
砂糖.....	15g
しょうゆ.....	20g
鷹の爪.....	2本

### 作り方

- ① 鍋に水、砂糖、しょうゆを入れて加熱し、沸騰させる。
- ② 節分大豆、種を取った鷹の爪を入れて中火にし、約10分煮る。出来上がったら火から下して冷ます。

### ひとくちメモ

- 余りがちな節分大豆が香川県の郷土料理“しょうゆ豆”風に生まれ変わる一品。

### たるるポイント!



- 節分大豆のリメイクでもあるし、乾燥大豆のサルベージレシピにもなっているね。
- 普通の戻し方だと時間が掛かるし手間も大変だけど、これなら簡単に作れるから、賞味期限が切れる前に使い切れそうだね!

※サルベージとは、救出(海の底から救い出す)という意味。この場合、食べきれない食材や賞味期限が近い食材を使って調理すること。