

# 能登大納言小豆と能登金時のハトコ煮

材 料                    4 人分

<u>能登大納言小豆</u> （能登大納言産地協議会）	100 g
<u>能登金時</u> （能登野菜振興協議会）	2 本（500 g）
水	500 cc
砂糖	大さじ 5
みりん	大さじ 3
<u>揚げ浜塩</u> （奥能登塩田村）	小さじ 1



※下線は、能登の一品の認定商品です。

## 作り方

- 1・小豆は一晩水につけ、50～60分ほど蒸しておく。  
（蒸し器が無い場合は40～50分弱火で茹でておく）  
能登金時は皮付きのまま1cm幅の輪切りにする。
- 2・鍋に1と水、砂糖を入れて火にかけて、沸騰したら落とし蓋をして10分ほど弱火で煮込む。やわらかくなったら、みりんを回しかけて塩で調味する。

（しもおきひろこキッチンスタジオ）