

ワインに合う！こんにゃくレシピ

和食にも合うワインは、ふだんの「家飲み」でもすっかり定着。
こんにゃくヌーボー『群馬の生芋こんにゃく』で作るワインに合うこんにゃくレシピをご紹介します。



生芋こんにゃくのアヒージョ

アヒージョとは、スペインのタパス（小皿料理）の一つで、エビやマッシュルームをオリーブオイルとにんにくでゆっくり低温で煮込んだ料理のことです。



<材料> 3~4人前

- ・群馬の生芋板こんにゃく（レギュラーサイズ） 1個
- ・オリーブオイル カップ1/2
- ・にんにく 1片
- ・赤唐辛子 1本
- ・めんつゆ 大さじ1・1/2

※アヒージョの素を使用する場合は不要

※市販のアヒージョの素もおススメです。

<作り方>

- ①こんにゃくは水洗いしサイコロ状に切り、水気を取ります。
- ②フライパンで①のこんにゃくと麺つゆを中火で焦がさないように乾煎りする。
- ③水分がなくなったら火を止めてオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を加えて弱火で10分煮ると完成です。



生芋こんにゃくのおでん

冬に人気のおでんに欠かせないこんにゃく。生芋で作ったこんにゃくは味が染み込みやすく風味とモチリフワツとした食感を楽しめます。



<材料> 2人前

- ・群馬の生芋板こんにゃく（レギュラーサイズ） 1/2個
- ・大根 4センチ
- ・ゆで玉子 2個
- ・ごぼう天 2枚
- ・さつま揚げ 2枚
- ・結び昆布 2個
- ・だし汁 4カップ
- ・しょう油 大さじ1・1/2
- ・みりん 大さじ1・1/2
- ・塩 適宜

※おでんの素を使用する場合は不要

※市販のおでんの素もおススメです。

<作り方>

- ①大根とこんにゃくは適当な大きさに切り、表面に切れ目を入れて下茹でします。
- ②ゆで玉子は皮をむき、さつま揚げやごぼう天は食べやすい大きさに切っておく。
- ③鍋に※の調味料を入れ火にかけたら、大根、こんにゃく、ゆで玉子、結び昆布など煮えにくいものから順番に入れ、最後にさつま揚げ、ごぼう天を入れ20分程度煮込んで完成です。