

落花生の塩ゆで

～材料～

落花生

約 1 kg

塩

60g

水

2L



- ①水洗いした落花生を玉ねぎネットに入れる。
- ②水に塩を混ぜ入れる。（水に対して3%の塩）
- ③落花生も鍋に入れ、蓋をして火をつける。
- ④沸騰したら中弱火で40分茹でる。
- ⑤40分後に火を止め、20分蒸らしたら完成！