

おでん

材料) 2人分

だし 1リットル

A=薄口醤油・みりん・日本酒各大さじ2

大根300gほど

里芋2個

米のとぎ汁適量

こんにゃく1枚200gほど

ウインナー2本

ごぼう天2本

焼き麩適量 たっぷりの水で戻す。

辛子適量



作り方)

1. 大根は2cmの幅に切り、厚く皮をむく。里芋は天地を包丁で落とし、それぞれ別のお鍋に入れ、かぶる程度の米のとぎ汁を張り、火にかけて柔らかくなるまで15分~20分ほど茹でる。大根は熱いうちにサッと水で洗い流してバットに受け、粗熱が取れるまで置く。里芋は火が通ったらすぐに皮を剥き、バットに受けて粗熱が取れるまで置く。
2. こんにゃくはたっぷりの熱湯で5分ほど茹で、食べやすい大きさに切り、表面に格子状に隠し包丁をする。焼き麩は水気を絞る。
3. 計量カップやボウルなどにだし、Aを入れてよく混ぜる。
4. 平たい鍋に1、2、ウインナーやごぼう天を並べ、3をかぶる程度注いで火にかけ、沸騰したらアクを引いて弱火にし、20分ほど煮る。途中水分が足りなければ3を足すと良い。
5. お皿に盛り付け、汁を張り、お好みで辛子を添える。