

おでん



材料【4～5人分】

| | | | | |
|-----------|-------|-------|------|-----|
| 鶏肉 | 150g | 砂糖 | 大さじ2 | } A |
| ウィンナー (小) | 15個 | 濃口醤油 | 大さじ3 | |
| 厚揚げ | 150g | 酒 | 大さじ1 | |
| うずら卵 (ゆで) | 10個 | けずりぶし | 適量 | |
| 大根 | 1/3本 | | | |
| じゃがいも | 2個 | | | |
| こんにやく | 1枚 | | | |
| 人参 | 中2/3本 | | | |
| 昆布 (角切り) | 10g | | | |

～作り方～

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② 鶏肉は食べやすい大きさ、じゃがいも、人参は角切りにしておく。
- ③ 厚揚げは熱湯をかけ油抜きし、食べやすい大きさに切っておく。
- ④ 大根は太めのいちょう切り、こんにやくは食べやすい大きさに切り下茹でしておく。
- ⑤ 鍋にけずりぶしとAを煮立て、鶏肉、人参、じゃがいも、大根、厚揚げ、こんにやく、うずら卵、昆布、ウィンナーの順に入れる。
- ⑥ 具材に火が通ったら、味を調べて、火を止めて味を含ませる。



具材は、竹輪、がんもどきなど、好みのものを入れると良いでしょう。

切り方は、食べやすい大きさにアレンジしてください。