

～*～煮込みおでん～*～

<材料 4人分>

- だいこん……100g
- じゃがいも……2個
- にんじん……60g
- 板こんにゃく……1枚
- たこ(ぶつ切り)・50g
- がんもどき……50g
- うずら卵……60g
- 結び昆布……10g
- 鶏つくね……80g
- だし汁……200cc
- 砂糖……大さじ1
- うすくちしょうゆ・大さじ3
- みりん……小さじ1

<作り方>

- ①だいこんはいちょう15mm、にんじんはいちょう6mm、じゃがいもは、一口大に切る。
- ②こんにゃくは、三角切りに切る。
- ③だし汁に材料を入れ、じっくり煮込む。沸いた中に、たこ、がんも、つくね、うずら卵、結び昆布を入れ煮込む。味がしみ込んだら、出来上がり。

※絵本の表紙にのっていた「たこ」は、絶対に入れようと思い、今回初めておでんに入れました。

おいしかったです。

