

おだしのうね乃



材料（4～5人前）

おだしのパックじん（赤） 1パック

水 400cc

干し椎茸の戻し汁 150cc

《具材》

大根 5cm

れんこん 小1ヶ

干し椎茸 2個

ししとう 4本

にんじん 1/4本

ごぼう 30cm

こんにゃく 小1ヶ

鶏肉 200g

《調味料》

酒 大さじ3

薄口醤油 大さじ2

濃口醤油 大さじ1

みりん 大さじ3

塩 ひとつまみ

筑前煮

昭和30年代、給食で全国に広がった“筑前煮”。根菜をたっぷりいただけます。おせち料理にもオススメです。

作り方

- 1 干し椎茸は、150ccの水に約30分浸す
材料はすべて小口切りにしておく
※戻し汁は捨てずに、おだしに使います。
※こんにゃくは手でちぎると、より味が染み込みます。
- 2 鍋に材料と水、干し椎茸の戻し汁、おだしのパック（赤）を入れて中火で炊く。
- 3 根菜がやわらかくなったら調味料を入れ、弱火でコトコトと約25～30分炊く。
- 4 おだしにとろみがついてきたら火を止め、自然に冷まして味を含ませたら、出来上がり。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（赤）