

おだしのうね乃



冷やしおでん

炊いて冷やすだけ。簡単なのに味と見た目は本格派の冷やしおでんです。ゼリー状に固めて更にプロ仕様に！

材料（2-3人前）

おだしのパックじん（黄） 2パック

水 600~800cc

しろだし 大さじ1

大根 1cm厚のものを5枚

ミディトマト 4個

なす 1本

おくら 4本

塩 適量（おくら下処理用）

塩 小さじ1（味付け用）

作り方

- 1** 野菜の下処理
大根：1cm厚の輪切りにして皮を剥き、更にいちょう切りにする
トマト：湯むきをする
おくら：板ずりしうぶ毛をとる、ガクとおしりの方を切り、更に斜めに半分に切る
なす：へたを切り落として縦半分に切り、皮に2~3mm間隔で切り込みを入れる
3等分にカットし、軽く素揚げしておく
※なすに油を塗り、ラップをしてレンジで温めてもOK、色鮮やかに仕上がります！
- 2** 鍋に水・だしパック・大根を入れ、大根が軟らかくなったらしろだし・塩を入れる
※夏大根なので、食感が残っていてもOK
- 3** ②になすを入れて5分ほど炊く
- 4** おくら・トマトを入れて、更に1分ほど炊く
- 5** 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やして味が染みたらできあがり※④の時にゼラチンを入れてジュレ状にしても美味しいです

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）
京のしろだし