



## おでん

みんな大好きおでん! 巾着にはお好みの色々な具材を入れて楽しんでください。おうどんを入れても◎日高昆布はすぐにやわらかく煮えておでんに最適!

### 材料 (3人前)

おだしのパックじん (赤) 2パック

水戻し日高昆布 2枚

大根 1/3本

こんにゃく 約150g

寿司揚げ 3枚

しめじ 1パック

餅 小3個

手羽先 6本

たまご 3個

米 少々

昆布出汁 500cc

水 1.5L

濃口醤油 大さじ 1

淡口醤油 大さじ 6

みりん 大さじ 2

塩 2g

A

### 作り方

#### 1 下準備

日高昆布：縦に切って結ぶ。

大根：皮を剥き、十字に切り目を入れる。お米のとぎ汁で茹で、大根の色が透き通り箸がすっと入るくらいになったら OK。

こんにゃく：半分に切って、表面に格子状に切り目を入れ、更に斜めに切る。大根のゆで汁でこんにゃくも茹でる。

巾着：揚げの中にしめじ・餅を入れて爪楊枝で止める。

手羽先：真ん中に切り目を入れる。

#### 2

鍋に A を入れる。大根・こんにゃく・その他の順で具材を入れていく。落とし蓋をしてコトコト炊いて完成。



おでんのつゆで『とう飯』

残ったおだしでお豆腐を煮て

ご飯にのせておだしを

かければとう飯の完成!

お好みでネギや生姜を添えて◎

### このレシピで使った商品



おだしのパックじん (赤)