



おでん

おうちおでんは“おだしが決め手”！お好きな具材をたっぷりいただけます。

材料（2人前）

《だし》

- ・ 職人だし 13g
- ・ 昆布 5g
- ・ 水 500ml

《具材》

- ・ 大根 1cm巾を4枚
- ・ たこ 中1本
- ・ ゆでたまご 2個
- ・ ねぎ お好みの量

※具材はお好みで！

《調味料》

- ・ うす口醤油 大さじ2
- ・ 酒 大さじ1
- ・ 塩 ひとつまみ

作り方

- 1 職人だしと昆布でおだしをとる
- 2 大根は輪切り1cm巾を半分になり、たこは小口切りにしておく
- 3 おだしに大根を入れ、串が通るくらいになったら、たこ、たまご、調味料を入れて15～20分炊いて、出来上がり
※一度冷ますと味が入ります。

このレシピで使った商品



職人だし