



## 大根とおあげの炊いたん

冬の家庭料理の定番。おだしでグッとレベルアップ！

### 材料（2～3人前）

おだしのパックじん（黄） 1パック

水 300～400cc

大根 2cm × 2個

油揚げ 1/4

《調味料》

薄口醤油 大さじ1

塩 ひとつまみ

### 作り方

- 1 油揚げは切って湯通しする大根は水から入れ、竹串が通るくらいまで下茹でする。  
※油揚げは湯通しすると余分な油が落ちて美味しく炊けます。  
※大根や好みによっては下茹で不要です。
- 2 水を張った鍋に大根と油揚げ、おだしのパックじん（黄）と調味料を入れて、一緒に炊く。
- 3 コトコト炊いて、大根に味が染みたら、出来上がり（約20分）。

### このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）