



材料（4人前）

《だし》

職人だし 7g

昆布 2g

水 200cc

《具材》

板こんにゃく 半分

《調味料》

鷹の爪 1ヶ

薄口醤油 大さじ1~2弱

酒 大さじ1

塩 ひとつまみ

ねじりこんにゃくの炊いたん

作り置きおかずの人気メンバー！おだしの違いがわかります。おせち料理にも◎

作り方

- 1 こんにゃくは1cm弱に切る。
- 2 切り口を倒しておき、上下1.5cmずつ入ったところから縦に切り目を入れ、ザルに並べて湯通しする。
- 3 切り口を返して、ねじりこんにゃくを作る。
- 4 職人だしと昆布でおだしをとる。
- 5 2のおだしにこんにゃく、調味料を入れて約10分炊いたら、出来上がり。

このレシピで使った商品



職人だし