



だしのきいたうまいおでん

— 材料6人分 —



大根	1/2本	あわせだし	
厚揚げ	2枚	かつおだし	2,400mℓ
ちくわ	3本	みりん	200mℓ
ゆでたまご	6コ	薄口しょうゆ	200mℓ
たこ(ボイル)	1本	砂糖	40g
こんにゃく	1枚	だし昆布	2枚
練りもの	お好み	塩	少々
牛すじ	お好み	練りからし	少々



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

- 大根を3cm幅に切る。厚めに皮をむき、面取りをする。
両面に深さ1cmの十字を入れると味がしみこみやすい！
- 米のとぎ汁と、①を鍋に入れて沸かす。
沸騰してきたら弱火で25～30分ほどゆで、大根を流水で流す。
おでん
くさみが取れ、味がしみこみやすくなる！
- こんにゃくをこぶしで軽く叩く。両面に網状に包丁を入れ、3等分して三角に切る。
サッとお湯に入れて、くさみを取る。
こんにゃくに刺激を与えるとやわらかくなり、味がしみこみやすい！
- 厚揚げを一口大に、平天を半分にして斜めに、ちくわを斜めにそれぞれカットしサッと湯通しして油を抜く。
- あわせだしを鍋に沸かし、具材→砂糖→たこ(一口大にカット)の順に入れる。
沸騰してきたら弱火で30分～40分煮込み、塩を入れる。
あとから砂糖を入れると味がふくらみやすい！
- おでんを1時間ほど冷まして味をなじませる。
冷ましている間に味がしみこむ！
- もう一度、あたたためて完成！

