

冬の定番！！

おでん



調理時間 約 60分

材料 4人分

大根 200g
こんにゃく 1/2枚
卵 4個
おでんだね 2種

A 水 600cc
しょうゆ 大さじ3
みりん 大さじ4
砂糖 小さじ2
だし昆布 15cm

練り辛子 適量

作り方

- 1.大根は皮を剥き、2cm幅に切ります。
こんにゃくは下茹でして、三角形に切ります。卵は茹でて殻を剥いておきます。
- 2.鍋にAを煮立たせ、1とおでんだねを入れて、蓋をして中火で30分加熱、消火。15分減圧。