

美味しいおでんの作り方 (約2~3人)



材料

水・・・・・・・・・・1000ml
 無添加博多あごふりだし・・・・・・・・2袋
 塩・・・・・・・・・・大さじすりきり半分
 砂糖・・・・・・・・・・大さじすりきり2杯
 しょうゆ・・・・・・・・大さじ3杯
 みりん・・・・・・・・・・大さじ3杯
 だし用すじ肉・・・・・・・・両手のひら1杯程度

作り方

- 1 鍋に水と無添加博多あごふりだしをいれたら、こんにゃく、串刺しすじ肉・ゆで卵・大根(大根は煮崩れしやすいので面取りしておきます。)をはじめにいれ10分間煮込みます。
- 2 ちくわ・まるてん・がんもどき・かまぼこ等の練り物を入れさらに20分煮込みます。
- 3 次に火を止めゆっくりと鍋を冷まし味を染み込ませさらにお召し上がりになる直前に再び火をかけしっかり味をしみこませたら美味しいおでんの出来上がりです。