

ミタ大根のあったかおでん

おでんに最適！！季節限定まろやかブランドのミタ大根！！



材料（2～3人前）

<input type="checkbox"/> ミタ大根	1/3本～1/2本
<input type="checkbox"/> 糸こんにゃく（結び）	好きな量
<input type="checkbox"/> こんにゃく（小）	1袋
<input type="checkbox"/> 練物セット	1袋
<input type="checkbox"/> 牛すじ	200g
<input type="checkbox"/> はんぺん	1枚
<input type="checkbox"/> かまぼこ	1本
<input type="checkbox"/> 卵	2・3個
<input type="checkbox"/> おでんの素	大さじ1杯
<input type="checkbox"/> 水	900ml

作り方

調理時間： 30～35 分

- ① ミタ大根は3cm程の厚さに切り皮むきと面取りを行う。
- ② こんにゃく、はんぺんは半分にカットし更に斜め切りに。
- ③ 牛すじは食べやすい大きさにカットしかまぼこは斜め切りにする。
- ④ <下茹で>
大根は浸かるぐらいの水で10分程茹でる。
大根をあげ、そのまま糸こんにゃくとこんにゃくを茹でる。その後練物セットを油抜きする。
その後牛すじを下茹でする。
卵はゆで卵に。
- ⑤ 下茹でが終わったら大根→こんにゃく→糸こんにゃく→牛すじ→練物セット→卵の順に入れおでんの素と水を入れる。
沸騰前のグツグツ程度で火を止め、はんぺんとかまぼこを入れ蓋をして冷ます。
- ⑥ 最後に食べる前に沸騰しないように温める。