

おでん



材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ゆで卵	4個		
大根(輪切り・2cm幅)	4個		
がんもどき	4個		
つみれ	4個		
昆布巻き	4個		
はんぺん(1/2カット)	4個		
竹輪(1/2カット)	4個		
こんにゃく	200g		
匠味白だし	90ml		
水	900ml		

作り方

- ①大根は20分程度下茹でする。こんにゃくは飾り切りをして下茹でする。
- ②鍋に匠味白だしと水を入れて火にかけ、沸騰したら具材を加えて弱火で煮込む。具材に味が煮染みたら出来上がり。

料理特徴

だしの旨味豊かな匠味白だしの味わいが際立つ一品です。これ1本で味が決まります。上品な色に仕上がります。