

おでん(ナンプラー入り)



材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
つゆ正田流	大さじ4		
アンチョビーナンプラー	大さじ3		
水	1L		
大根	1/4本		
こんにやく	2切れ		
竹輪	1本		
ちくわぶ	1本		
はんぺん	1枚		
ゆで玉子	3個		
結び昆布	2個		
お好み具材	適量		

作り方

- ①大根は皮を剥いて2cmの厚さに切り、片面に十字の切り込みを入れる。こんにやくは三角形に切る。
- ②竹輪・ちくわぶは斜めに2等分し、はんぺんは三角形に切る。ゆで玉子は殻をむく。
- ③鍋につゆ正田流・ナンプラー・水・①・ゆで玉子・結び昆布を入れ、蓋をして火にかける。沸騰したら弱火にし30分ほど煮込む。
- ④②を加えてさらに10分ほど煮込み、具材に味がなじんだら出来上がり。

※お好みで具材を追加する場合は、火の通りにくいものから順に加えてください。

料理特徴

隠し味に「アンチョビーナンプラー」を加えた、深い味わいが魅力のおでんレシピ。

和風だしの旨みにナンプラーの旨みが重なることで、コクが一層深まります。

香りが穏やかな「アンチョビーナンプラー」は日本食の繊細な味わいを邪魔せず、隠し味としても活躍します。