

おでん大根と豆腐の煮物

<< コクのある大根の煮物を楽しみましょう >>



----- 材 料 (2人分) -----

おでん大根 味福	1/4 本
豆腐	1 丁
天かす	大さじ 2
輪切り唐辛子	少々
大根葉	少々

A

{ 顆粒だし しょうゆ みりん	小さじ 1
	大さじ 3
	大さじ 3

レシピ制作；

栃木県立真岡北陵高校 食品科学科
料理大好き高校生 FKA

----- 作 り 方 -----

- ① 豆腐は水切りしておく。
- ② おでん大根を幅 1cm 位のちよう切りにする。
- ③ 深めの皿に②を入れ、大さじ 2 杯の水を入れ、600 W の電子レンジで6~7分かける。
- ④ 鍋に③と、水 250ml、A を入れて約 20 分煮詰め、水切りした豆腐と天かすを入れさらに5分位煮る。
- ⑤ 皿に盛り、大根の葉を輪切りにし、輪切り唐辛子をのせる。

※POINT

天かすを入れることでコクと旨味が出ます。

