



お手軽料理レシピ No. お手軽料理の紹介

おでん

最近、寒い日が続きますね。そんな寒い日はおでんはいかがですか？ 味がしみこんだ大根やはんぺんを食べて、お腹の中からぽかぽか温まろう。

ワンポイントアドバイス

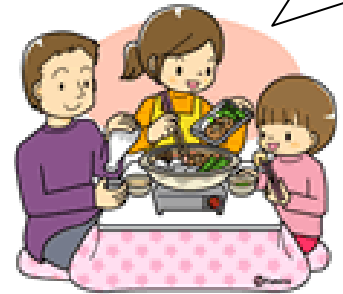
皆さんの家のおでんは何を入れていますか？ 黒はんぺん、昆布、たこ、牛すじ等各家庭や地域で入れるものが違いますね。

材料 1人分

- ・ おでんパック 1袋
- ・ 大根 1/4本
- ・ 玉子 1個
- ・ こんにゃく 1/2枚
- ・ 黒はんぺん お好きなだけ



沢山作ってみんなで食べると美味しいね



作り方

- ① 玉子をゆでて、ゆで卵を作ります
- ② 大根は5cm位に切って、皮を剥きます
- ③ こんにゃくは食べやすい大きさに切って、お湯を掛けます
- ④ 鍋に材料を入れて、味がしみこむまで煮ます

