

つくってみませんか？

カレー味のおでんです



<洋風おでん>

材料(4人分)

豆ちくわ	…	100g
じゃがいも(一口大)	…	200g
揚げボール	…	100g
ウインナー(好みの大きさに切る)	…	80g
にんじん(いちょう5mm)	…	50g
だいこん(いちょう1cm)	…	150g
こんにゃく(小さい三角)	…	100g
むき枝豆	…	10g
〇さとう	…	大さじ1
〇しょうゆ	…	大さじ1
〇カレー粉	…	小さじ1/2
〇塩	…	少々
〇だし汁	…	300cc(顆粒だしを湯でといてもよい)

作り方

- ① かつお節でだしをとる。顆粒だしでもOK。大根は下ゆでしておくとう味がしみやすいです。
- ② だし汁に〇の調味料を入れ、枝豆以外の材料をすべて入れて、ひたひたの水加減にし、ことごと煮る。
- ③ できあがる少し前に枝豆を入れて温める。すべてに火が通ればできあがり。

