

# おでん

## 材料 (2~4人分)

牛すじ	200~300g
たこの足	4本
卵	4個
厚揚げ	4個
板こんにやく	1/2~1枚
だいこん	1/3本
さといも	4~6個
おでんだね	適宜
(ごぼう天、ちくわ、つまれ、さつま揚げなど)	
水	1600ccぐらい
だしパック	2袋
昆布	5×5cm

## 調味料

└酒	50~100cc
└みりん	50cc
└薄口しょうゆ	大さじ3
└塩	少々
練りからし	適量



## 作り方

- 鍋に水、だしパック、昆布を浸しておく。
- 牛すじは食べやすい大きさに切り熱湯で2、3分ほど煮て余分な油とアクを取り、ざるにあげ水洗いする。  
1に入れて強火にかける。煮立ったら弱火にして昆布を取り出しアクを取り、弱火のまま40分ほど煮る。(だしパックは5~6分したら取り出す)  
牛すじが充分柔らかくなっていたら、調味料を加える。
- 【その他の下処理】  
ゆで卵をつくる。  
大根は2センチ厚さの輪切りにし、皮をむき十字の隠し包丁を入れ  
さといもは皮をむいて塩もみして水洗い、  
大根といっしょに米のとぎ汁で下茹でする。  
こんにやくは格子状に切り込みを入れ三角に切り下茹で。  
厚揚げは味がしみ込みやすいよう竹串でさし、  
おでんだねともに熱湯をかけて油抜きしておく。  
たこの足は1本ずつに切り分け、竹串を刺す。
- 2の鍋に大根、こんにやく、卵、たこを加え15分ほど煮る。
- さらに、さといも、厚揚げ、おでんだねを加えて弱火で煮こむ。
- よく味がなじんだら器に取り、好みに練り辛子を添えていただく。

所要時間	2時間ぐらい
主な調理器具	鍋