

大根



冬場の大根は甘味が強く、みずみずしいので、煮物やおでんなどに向いています。葉は炒め物や味噌汁の具、菜飯にしても美味しくいただけます。



お料理ママさん

※写真はイメージです。

使ったのは
この商品!



姫路おでん

調理時間
90分

1食分
279kcal

姫路おでん

調理時間

90分

1食分

279kcal

【材料/4人分】

大根……………輪切り4個
こんにゃく……………1枚
牛すじ肉(串に刺して下茹でしたもの)
……………4本
じゃこ天……………4枚
ごぼう天……………4個
もち入り巾着……………4個
おでんの素……………表示に従う
水……………1000ml

【しょうが醤油】

醤油……………適量
S&B お徳用おろし生しょうが…適量

【作り方】

- ①大根は下茹で、こんにゃくは4等分に切って下茹でします。
- ②鍋におでんの素と水を加えて溶かし、大根、こんにゃく、牛すじ肉を入れて味がしみ込むまで弱火で煮込みます。
- ③残りの具材を加え、ごく弱火で15分以上煮込みます。
- ④【しょうが醤油】を作り、おでんに添えます。
醤油と「S&B お徳用おろし生しょうが」を合わせて混ぜます。