

『 串 お で ん 』

材料(4人分)

茹でだこの足	2	本
いだこ	8	匹
こんにゃく	1	適
練りもの	適	量
じゃが芋	4	個
おでんだし		
結び昆布(おでん用)	20	g
水	5	カ
薄口しょう油、酒、みりん	各	大
		さ
		じ
		2



作り方

- ① 茹でだこの足、いだこ、こんにゃく、練りものはそれぞれ熱湯を回しかけ、茹でだこの足、こんにゃくは食べやすい大きさに切る。それぞれ串に刺す。じゃが芋は皮をむき、硬めに茹でる。
- ② 鍋におでんだしの材料を合わせて火にかけて、煮立ってきたらこんにゃくと練り物を加える。
- ③ 少したってからじゃが芋と茹でだこ、いだこを加え、柔らかくなるまで煮る。途中、煮詰まる様なら昆布だしを加える。器に盛って辛子を添える。