

みそおでん

(材料 4人分)

- 豚肉 120g
- はんぺん 1枚
- うずら卵(水煮) 8個
- 板こんにゃく 1/2枚
- さといも 2個
- だいこん 1/4本
- にんじん 1/2本
- だしの素 小さじ1/2
- 赤みそ 大さじ2
- さとう 大さじ1
- みりん 小さじ1
- 油 少々



愛知県の郷土料理、みそおでん。弱火でじっくり煮込むと、味がしみ込んで美味しく仕上がります。

(作り方)

- ① 豚肉・さといも・はんぺんはひと口大に切り、だいこんとにんじんは厚めのいちよう切りにする。板こんにゃくはひと口大に切り、下ゆでする。うずら卵は水分をきっておく。
- ② 鍋に油をひき、豚肉をいため、色が変わったら、にんじん、だいこん、さといも、こんにゃくを加え、さらにいためる。
- ③ ②に材料がひたるくらいの水を入れ、ひと煮立ちさせた後、だしの素・さとう・みりんを加えて煮る。
- ④ ③にはんぺんとうずら卵を加え、赤みそを溶かしながら加え味を整えたら、味がしみ込むまで煮込む。