

# 白山おでん

材料	分量 (4人分)	材料	分量
大根	1/2本	堅豆腐	1丁
人参	中1/2本	昆布	1枚
卵	4個	出し汁(市販のおでんだし)	1ℓ
板こんにゃく(黒)	1枚	しょう油	適量
ちくわ	4本	みりん・酒	適量

## 《作り方》

1. 大根は1～1.5cmの厚さに切り、片面に十字の切り込みを入れ下ゆでする。  
こんにゃくは片面に格子の切り込みを入れ、8等分の三角形に切りゆでする。
2. 卵はゆでて殻をむく。ちくわは1本を2等分に切る。堅豆腐は8等分に切る。
3. 3～5mmの輪切りした人参と結んだ昆布は、出し汁で煮る。
4. 出し汁に大根を入れ味がしみたら、ゆで卵・こんにゃく・堅豆腐を入れ、煮えてきたらちくわを入れ味をととのえる。

### 【ポイント】

- ①堅豆腐はそのまま使えますが、気になる方は、さっと湯どうししてください。
- ②からしや生姜みそ、ゆずみそをつけると、風味が増します。

