

日 焼きおでん

材 料【2人分】

カボチャ…1/4個	[A 和風だし…4カップ
九条ネギ…2本	淡口醤油…大さじ1 1/2
長イモ…5cm	塩…小さじ1
レンコン…1/2節	みりん…大さじ1 1/2]
スナップエンドウ…6莢	
厚揚げ…1/2パック	
サラダ油…大さじ1	
ミニトマト…1/2パック	

作り方

- ①カボチャは3cm角に、九条ネギは4cm程度の長さに切り、長イモとレンコンは4等分の輪切りにする。スナップエンドウはスジをとる。
- ②鍋にAを入れ、温めておく。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、カボチャ、レンコン、長イモ、九条ネギ、厚揚げ、スナップエンドウを焼く。表面にこんがり焼き色がついたら、②のだし汁に入れる。
- ④弱火で20分以上煮て、食べる直前にミニトマトを加える。

