

食材2つだけ!

厚揚げ

×

大根



調理時間

30分

大根のおいしさをシンプルに味わう

厚揚げと大根のおでん煮

材料 (2人分)

厚揚げ …………… 1枚(300g)

白だし …………… 40ml

大根 …………… 10cm(250g)

1 材料を切る

大根は2.5cmの厚さで半月切りにする。耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで5分加熱する。厚揚げは食べやすい大きさに切り、熱湯をかける。

2 煮る

小さめの鍋に移し、大根と厚揚げ、白だし、水300ml(分量外)を入れて弱火で20分煮る。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索