

揚げおでん



【材料】(作りやすい分量)

- ・豚こま肉…100g
- ・さつま揚げ…60g
- ・黒はんぺん…60g
- ・板こんにゃく…40g
- ・人参…1/3個
- ・醤油…小さじ1
- ・だし汁…100g
- ・じゃが芋…120g
- ・片栗粉…適量
- ・揚げ油…適量
- 砂糖…小さじ5
- 味噌…小さじ4と1/2
- ・だし粉…適量

【作り方】

- ①さつま揚げ、黒はんぺんは短冊に切る。
- ②板こんにゃくは色紙切り、人参は乱切りにする。
- ③じゃが芋は一口大に切る。
- ④肉を炒め、①、②と一緒にだし汁、醤油と煮る。
- ⑤鍋に●と少量の水(分量外)で練り混ぜる。
- ⑥③は片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ⑦人参が柔らかくなったら、汁気を取る。
- ⑧⑤、⑥、⑦を混ぜ合わせる。
- ⑨だし粉をかけて完成。