

ゆずみそ煮込みおでん

材料 (4人分)

・鶏もも肉	80g
・こんにゃく	80g
・里芋	120g
・厚揚げ	80g
・だいこん	180g
・さつまあげ	40g
・がんもどき	60g
・うずら卵	60g
┌・だし汁	適量
└・砂糖	大1・小1
A ┌・濃口しょうゆ	大さじ1
└・酒	小さじ1
┌・みりん	大さじ1/2
B ┌・赤みそ	30g
└・砂糖	小さじ1
┌・みりん	小さじ1
└・ゆず果汁	小さじ1

作り方

1. 調味料 B を加熱し、ゆず果汁を加えてあら熱を取り、ゆずみそを作っておく。
2. 鶏肉とこんにゃく、里芋、厚揚げは2cm角に切っておく。
3. だいこんは2cm厚さのいちょう切りにして下茹でをしておく。
4. さつまあげとがんもどきは食べやすい大きさに切る。
5. 鍋でだし汁を沸かし鶏肉を入れ、アクをとり、鶏肉に火が通ったら、こんにゃく、厚揚げ、だいこん、調味料 A を入れて煮込む。
6. 里芋、さつまあげ、がんもどき、うずら卵を加えて煮込む。
7. 具材全体に味がいたら、Bのゆずみそを加えてさらに煮込む。

