

だしと素材の風味が染み込んだおでんは、心も身体もあたたまる味わい。スチコンなら煮崩れせずやわらかに仕上がります。



## 分量

8人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	17分	100℃
2	コンビ	100%	60分	160℃

## 材料 (8人分)

## &lt;材料a&gt;

さつま揚げ	8枚
ゴボウ巻き	8本
ちくわ (斜め半分に切る)	4本
厚揚げ (半分に切る)	4枚
こんにゃく (1枚を6等分に切る)	1・1/3枚

## &lt;材料b&gt;

大根 (皮をむいて3cmの輪切り)	800g
卵	8個
結び昆布	8個

## &lt;材料c&gt;

だし汁	1000cc
みりん (煮切る)	80cc
酒 (煮切る)	80cc
薄口しょうゆ	80cc
塩	4g
砂糖	大さじ1
練りからし	15g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 作り方

- 65mmのホテルパン1枚に<材料a>を入れ、65mmの穴あきホテルパン1枚に<材料b>を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱開始から10分後、<材料a>のホテルパンを先に取り出す。
- 加熱完了後、<材料b>のホテルパンを取り出す。卵は殻をむく。
- 65mmのホテルパン2枚に2、3、<材料c>を入れ、クッキングペーパーで落としブタをし、フタをして【設定2】で予熱後、加熱する。
- 器に盛り、練りからしを添える。

**調理ポイント** ◆練り物はお好みのものにかえてもよい。