

きままに一品 第七十回

おでん



出汁	1600cc
砂糖	大2
みりん	大2
薄口醤油	100cc

おでんをつくります。具材は、ゆで卵、大根、厚揚げ、こんにゃく、牛すじ、天ぷら（練り物）、かまぼこ、ハンペン、ゆでだこ、つみれ、きんちゃく等お好みで

入れましょう。

おでんの決め手は、出汁にあります。母は、鶏がらのスープでつくっていましたが、私は、昆布とかつをで出汁をひきます。

出汁に味をつけたら、面取りした大根から煮込みます。こんにゃくは、箸などで突っついて、味を染みやすくします。きんちゃくは、油揚げにキャベツの干切り、餅、ぎんなんなどを入れ、爪楊枝で口を閉じます。和がらしを添えて召し上がれ。