



カレーおでん



材料（6人分）

大根	中1/2本
こんにゃく	1枚
結び昆布	3個
ゆで卵	3個
がんもどき	3個
ちくわ	1本
つみれ	3個
さつま揚げ	3個
ごぼう巻き	3個
揚げボール	3個
もち巾着	3個
はんぺん	1枚
水	1000ml
おでんの素	1袋（20g）
カレー粉	大さじ1

作り方

- 【1】 具材は食べやすい大きさに切ります。
大根は面取りをして裏側に十文字に切り込みを入れて下ゆでします。
こんにゃく、練り物、がんもどき、もち巾着はさっと湯通しします。
- 【2】 鍋におでんの素と水を加えて溶かし、大根、こんにゃく、結び昆布、ゆで卵を入れて味がしみ込むまで弱火で煮込みます。
- 【3】 練り物、がんもどきを入れ、煮込みます。
- 【4】 カレー粉、はんぺん、もち巾着を加えて2-3分煮込みます。

