

1月の献立：「おでん」



◎料理の説明

出汁で様々な具材を煮込んだ寒い季節に温まる料理です。和風からしを添えて頂きます。一般的な日本の具材とドイツのボックブルスト、ヴァイスブルストも一緒に煮込みました。和風出汁とも相性が良いです。じゃがいも、人参、鶏肉などお好きな具材でお試してください。

◎材料 4人前

○出汁材料

1L 出汁（顆粒鰹出汁）

50cc 薄口醤油

大さじ1 みりん

大さじ1 砂糖

○具材

16cm 大根

4ヶ 卵

各4ヶ ちくわ、しらたき、さつま揚げ

各4本 Bockwurst、Weißwurst

和からし

◎レシピ

- 1、大根を2cm幅、8等分に切る。皮を剥き柔らかくなるまでお湯で茹でる。
 - 2、ゆで卵を作る。
 - 3、しらたきは1分ほど下茹でをする。
 - 4、鍋に出汁、砂糖、薄口醤油、みりんを加え大根、ゆで卵、しらたきを入れて20分煮込む。
 - 5、ちくわ、さつま揚げを加えさらに5分煮る。
 - 6、火を弱火にしてソーセージを温めるようさらに10分煮込み完成。
- ※ 一度冷まし再度温めるとより味が染み込み美味しく頂けます。

(料理:丹羽美紀子ハンブルク総領事公邸料理人)