

旬の野菜をほっこり楽しむ 雪国きのここと手羽元の洋風おでん



材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国えりんぎ・・・1パック

手羽元・・・4本

里芋・・・4個

にんじん・・・1本

かぶ・・・2個

コンソメ(固形)・・・2個

薄口醤油・・・小2

塩・・・少々

水・・・600～800cc

🍽️ 1人分/約450kcal

🕒 調理時間/約30分

作り方

- 1 雪国きのこは大振りにさき、野菜類は食べやすい大きさに切る。
- 2 手羽元はしっかりと塩をすり込んでおく。
- 3 鍋に水とコンソメを入れ、手羽元、里芋、にんじんを加えて中火で煮る。
- 4 具材に火が通ったら、雪国きのこ、かぶを加えて5分程煮込み、醤油で味を調えてできあがり。