大根と卵のシンプルおでん



調理時間 約70分
カロリー 165kcal(1人分)

材料 (4人分)

大根	1/2本
ゆで卵	4個
ゆでだこ(足)	2本
和からし	適宜
(A)	
だし汁	1L
薄口醤油	大さじ2
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
塩	小さじ1
昆布	5cm

作り方

1. 大根は5cmの厚さに切り、隠し包丁を入れる。ゆでだこは1口大に切る。
2. ダッチオーブンに(1)、ゆで卵、Aを入れ、蓋をしてグリルに入れる。
3. オーブンモードを選択し、タイマーを30分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で30分余熱する。
4. 皿に盛り、和からしを添える。

たこの旨味でいただく、シンプルなおでんです。