

優秀作品

献立名	おでんの汁を再利用した超簡単煮物
出品者	クレープ大好き
材量	<ul style="list-style-type: none">・おでんの残り汁 鍋に2～3cmの高さ・大根 5cm・人参 1／2本・里いも 5個・油揚げ 2枚・さとう 大さじ1～2・しょうゆ 大さじ1（お好みで調整してください）
作り方	<ol style="list-style-type: none">①大根、人参、里いもはそれぞれ皮をむいて食べやすい大きさに切る。油揚げは1枚を4等分に切る。②おでんの残り汁が入っている鍋にさとうとしょうゆを加え、①を全部入れて中火で煮る。煮立ったら弱火にし、フタをして15～20分煮て出来上がり。