

炊飯器で簡単



手羽元おでん



材料（大人2人+子ども1人分）

鶏手羽元	5本	a	水	300ml
ちくわ	5本		みりん	大さじ1
大根（中）	1/4本		しょうゆ	大さじ1
こんにゃく	1枚		白だし	大さじ1
うすら卵（ゆで）	5コ			

<作り方>

①ちくわは1/2に切り、大根は厚さ2cm程度の半月切りにする。
こんにゃくは食べやすい大きさに切る。

②炊飯器に手羽元、ちくわ、大根、こんにゃく、うすら卵、aの調味料を入れ、炊飯する。

*レシピは5合炊き用の分量です。小さい炊飯器で炊く場合は、炊きこぼれる可能性があるので、材料の全体量を減らしてください。

