大根味噌煮



調理時間　60分（冷ます時間は除く）
カロリー　463kcal

材料　(2人分)

大根	2切
米のとぎ汁	適量
牛すじ（ゆでてあるものでもよい）	200g
塩	少々
酒	少々
ゆで卵	2個
はんぺん	2枚
こんにゃく	1/4枚
(A)	
赤みそ	80g
だし汁	2カップ
みりん	15 ml
砂糖	40g
酒	100ml
さらしねぎ	適宜
ねり辛子	適宜

作り方

1. 大根は3cmの厚さの輪切りにして、たっぷりと浸かるくらいの米のとぎ汁でゆでておく。牛すじは一口大に切り、塩と酒を入れてゆでておく。
2. ゆで卵は殻をむく。はんぺんはさっと茹で、半分に切る。こんにゃくは、茹でて三角に切る。
3. ココットダッチオーブンに混ぜ合わせた(A)と(1)、(2)を入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」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冷めるまでおいておくと、より味がしみ込む。
5. 器に盛り、さらしねぎとねり辛子を添える。

※米のとぎ汁が用意できない場合、お米をひとつまみ入れてゆでてもよい。

名古屋飯のみそおでん。みその風味と濃厚な甘みが一度食べるとやみつきに。