



## 關東煮

### 關東煮(おでん)俗稱黑輪(1)

材 料：白蘿蔔1條、高麗菜2葉、海帶(泡好)2張、素天婦羅2條、百頁豆腐1條、苜蓿(四方厚片)2片、干瓢1小把、竹筍殼或竹筍1支、素羊肉5塊。

調味料：(深色味噌醬)深色味噌2大匙、水4大匙、糖2又1/2大匙、薑末少許、辣豆瓣醬適度，放入鍋中拌勻煮開即可。

作 法：

1. 白蘿蔔削去硬皮切大塊。
2. 中型湯鍋加水煮沸，放入麻竹筍連殼、白蘿蔔加鹽2大匙、味精少許一塊熬煮20分鐘即成黑輪高湯。
3. 高麗菜葉燙軟切去硬邊，包捲素天婦羅。放入高湯中。
4. 百頁豆腐切條，包卷海帶用牙籤穿好放入高湯中。
5. 苜蓿切薄片，包入素羊肉，用干瓢綁成布袋。