

# 오뎅국



## 1. 요리법

### 1) 요리재료

· 주재료 : 사각어묵 6 장, 무 200g, 대파 1/2 대, 청양고추, 홍고추, 다진마늘 1 큰술, 국간장 1 큰술  
소금 1/2 작은술, 후추

· 육수재료 : 멸치한줌, 건새우 반줌, 다시마 2 장, 물 1.7L

### 2) 요리과정

01. 육수재료를 냄비에 넣고 중불로 7-8 분정도 끓여준다. 다시마 빼고 10 분정도 더 끓여준다.

02. 무는 먹기좋은 크기로 대파는 어슷썰기 그리고 청양고추 홍고추도 썰어놓는다.

03. 어묵은 뜨거운 물에 살짝 데친후 먹기 좋은 크기로 썰어준다.

04. 준비된 육수에 무를 넣고 끓어오르면 중불에서 5 분정도 끓여준다.

05. 무가 익으면 어묵을 넣고 떠오를 때까지 끓인다.

06. 어묵이 떠오르면 청·홍고추와 다진마늘 1 큰술, 국간장 넣고 한번 더 끓여준다.

07. 마지막에 대파와 소금으로 간을 해준다. (기호에 따라 후추를 넣어준다)

# おでんスープ



## 1.料理法

### 1) 料理材料

- ・主な材料: 四角おでん 6枚、大根 200g、長ねぎ 1/2本、青唐辛子・赤唐辛子 各少々、おろしにんにく 大さじ1、薄口醤油 大さじ1、塩 小さじ1/2、こしょう 少々
- ・ダシ材料: 煮干し ひとつかみ、干しえび 半つかみ、出し昆布 2枚、水 1.7L

### 2) 料理の過程

01. 鍋に出汁材料を入れ、中火で7~8分ほど煮ます。昆布を取り出した後、さらに10分ほど煮出します。
02. 大根は食べやすい大きさに、長ねぎと唐辛子は斜め切りにして準備します。
03. おでんは一度お湯でさっと湯通ししてから、食べやすい大きさに切ります。
04. 出来上がった出汁に大根を入れ、沸騰したら中火で5分ほど煮ます。
05. 大根に火が通ったらおでんを入れ、おでんが浮き上がるまで煮ます
06. おでんが浮いてきたら、唐辛子、おろしにんにく(大さじ1)、薄口醤油を加え、もう一度煮立たせます。
07. 最後に長ねぎを入れ、塩で味を調えます(お好みでこしょうを振ってください)。