

「お雑煮」



【作り方】

- 1 お鍋に水500cc入れ、沸騰したら、だしパックを入れ中火で3分煮る。
- 2 薄口醤油を加え、鶏もも肉、にんじん、大根を入れて火にかけて、アクをとりながら、柔らかくなるまで中火で3分煮る。
- 3 しいたけ、かまぼこを加えてひと煮立ちしたら、塩で味を調える。
- 4 切り餅はトースターなどで焼き目がつくまで8分ほど焼く。
- 5 お椀に盛り付ければ出来上がり。

【材料】 (2人分)

鶏もも肉	1/2枚
にんじん	1/4本
大根	30g
しいたけ	2枚
かまぼこ	2切れ
切り餅	2個
だし汁	480cc
(お湯500ccに、鰹と昆布のだしパック1つ)	
薄口醤油	小さじ1
塩	少々



三つ葉や小松菜、
柚子皮を
加えても素敵です。