

鶏だんご鍋



土鍋8号

<材料>

鶏ひき肉 400g 長ねぎ 30g 溶き卵 1個分 片栗粉 大さじ2
春雨 60g 白菜 200g えのき茸 200g 春菊 50g

<調味料A>

酒 大さじ2 上高地みそ 30g しょうが 10g のすりおろし

<調味料B>

信州産りんご入り「白菜鍋」甘口 150g

【作り方】

- ① 白菜は葉と茎に分け、茎は1×5㎝長さの棒状に切り、葉は2×5㎝長さののに切る。
- ② えのき茸は根元を切り落として細かくほぐす。
- ③ 春菊は葉の部分を摘み取る。
- ④ 長ねぎはみじん切りにする。
- ⑤ 春雨は熱湯に入れてほぐし、2分浸す。しんなりしたら水にとって冷まし、5㎝長さに切る。
- ⑥ ボウルに鶏ひき肉と調味料Aを入れてしっかり練る。溶き卵、片栗粉、長ねぎの順に加えてさらによく混ぜ合わせる。
- ⑦ 土鍋に水650ccと酒50ccを入れて沸かし、**信州産りんご入り「白菜鍋」甘口**を入れて溶きのばす。(味の濃さは水で加減する)
- ⑧ ⑦を煮立たせ、⑥のひき肉をスプーンでだんご状に落として煮る。
- ⑨ だんごが浮いてきたら白菜の軸を入れて火を通す。
- ⑩ ⑨に白菜の葉、春雨、えのき茸、春菊の順に加えて2～3分煮る。