

おだしのうね乃



材料（2人前）

おだしのパックじん(黄) 1パック

水 500cc

丸餅 2個

鶏もも肉 130g

里芋 2個(100g)

ほうれん草 100g

椎茸(水戻し) 2個 (生椎茸でも可)

人参 40g

A:淡口醤油 大さじ1

A:酒 大さじ1

酒 大さじ1

A:塩 0.5g

ゆず皮 少々

おすまし雑煮

京都は白味噌雑煮が主流ですが、関東は昆布と鰹や鶏ガラでおだしをひき、お醤油などで味付けしたおすまし仕立てのお雑煮が親しまれています。シンプルな味付けのため、おだしと素材の美味しさが際立つひと碗に。

作り方

- 1 具材の下準備
鶏肉：1.5cm幅に切る
ほうれん草：茹で、冷水に取って水気を絞り4cm程に切る
乾燥しいたけ：水で戻し、そぎ切りにする
里芋：皮を剥き、半分に切る
にんじん：皮を剥き、0.5cm幅程の輪切りにする
- 2 鍋に、にんじん・里芋を入れて下茹でする。
- 3 鍋に水500mlを入れ、鍋底がふつふつとしてきたら黄じんを入れて沸騰後5分程煮だす。
- 4 黄じんを取り出し、調味料Aを入れて馴染ませる。しいたけ・鶏肉を入れて軽く火が通ったら、人参・里芋を入れて鶏肉に火が通るまでコトコト炊く。
- 5 お餅をトースターで焼いたら器に入れ、具材を盛り付けておつゆをかけたらでき上がり。*お好みでゆず皮を乗せてお召し上がりください

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（黄）