

# おだしのうね乃



## 白ちゃんこ鍋

しろだしと赤じんで深みのあるおだしに仕上げました。フワフワのつくねがとても美味しく魅力的。生姜とにんにくでスタミナもたっぷり！メはご飯でも麺でも。

### 材料 (2~3人前)

京のしろだし 大さじ6

おだしのパックじん (赤) 1パック

水 1L

白菜 1/4個 (約5cm幅のそぎ切り)

人参 1/4本 (短冊切り)

豆腐 約150g

水菜 1/2束 (約5cm幅に切る)

油揚げ 1/2枚 (短冊切り)

生姜 20g (すりおろす)

にんにく 1かけ (すりおろす)

胡椒 適量

【つくね用】

鶏ミンチ肉 200g

豆腐 80g (水切りをする)

京のしろだし 大さじ1

胡椒 適量

### 作り方

- 鍋の具材の下ごしらえをする。
- ボウルに鶏ミンチ肉・水切りをした豆腐・しろだし・胡椒 (山椒でもOK) を入れこね、つくねのタネを作る。
- 鍋に水・すりおろした生姜・だしパック・しろだし・胡椒を入れてひと煮たちさせる。
- 沸いたら、①で作ったつくねのタネを入れていく。
- ある程度火が通ったら、野菜を入れ、さらにひと煮たちさせる。最後ににんにくを入れてできあがり。

※味変でごま油やすり胡麻、甜麺醤を入れても美味しいです。

### このレシピで使った商品



おだしのパックじん (赤)  
京のしろだし