

# おだしのうね乃



## 鶏の水炊き

鶏ガラと金じんでじっくりとったおだしが主役のお鍋です。

### 材料（3～4人前）

金じんと鶏ガラでとったスープ お好みの量

だしを取った手羽先 お好みの本数

鶏モモ肉 200g（お好みで）

白菜 1/4

きのこ類 お好みのもの

豆腐 1丁

人参（紅葉に型抜き） 1/2本

水菜または春菊 1袋

ねぎ 適量

大根おろし 適量

一味唐辛子 適量

京のだしぼん酢 適量

### 作り方

#### 【鍋具材の下ごしらえ】

- 1 鶏モモ肉は塩をして少し置き、水分が出てきたらペーパーで拭いてぶつ切りにする。
- 2 キノコ類は石づきを落とし、椎茸は十字を入れる、えのき・しめじはほぐしておく。
- 3 白菜は4cm幅くらいに、水菜は約5cm幅くらいの長さに切る。にんじんは輪切りにして型抜きをする。豆腐もお好みの大きさに切る。

#### 【薬味】

- 1 大根おろしに一味を混ぜ合わせて完成。
- 2 ネギは輪切りにしておく。

#### 【鍋】

- 1 鍋に金じんと手羽先で取ったスープを入れる。
- 2 まずはスープをいただく。
- 3 お好みで野菜や鶏肉を入れて完成。

### このレシピで使った商品



おだしのパックじん（金）