



## 年越し鶏南蛮そば

万能だしジュレはお蕎麦にも合う！  
1年の最後はうね乃のおだしで締めくくりませんか？

### 材料（1人前）

そば 1人前分

だしジュレ 1個

水 250cc

鶏肉 60g（お揚げさんでも可）

塩 0.5～1g（お好みで調整）

ネギ 適量

ゆず皮 適量

七味唐辛子 お好みで

### 作り方

#### 【食材の下ごしらえ】

- 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き取り一口サイズに切る。  
\*余分な黄色い脂身を取り除くと更に上品に仕上がります。
- 2 ネギは根を切り落とし、薄く斜め切りをする。
- 3 柚子皮は白いところが残らないように皮を剥き、千切りする。
- 4 蕎麦は規定のゆで時間より少し短めに茹でてしっかり水気を切っておく。

#### 【お蕎麦】

- 5 鍋に水、だしジュレを入れぐつぐつさせたら、鶏肉とお塩を入れ火が通るまで火にかける。  
\*お塩の分量はお好みで調整してください。
- 6 茹でてしっかり水気を切った蕎麦を入れ少しぐつぐつさせたら器によそう。
- 7 最後にネギと柚子皮をのせてできあがり。  
\*お好みで七味唐辛子を振っても美味しいです

### このレシピで使った商品



だしジュレ