

鶏のつみれ汁 鍋仕立て



■ 説明

平成24年度米飯調理講習会より

■ 材料と分量

< 6人分 >

【A】

- ・ 出汁.....1300cc
- ・ 薄口醤油...100g
- ・ みりん.....40cc

【B】

- ・ 鶏ミンチ....300g
- ・ 全卵.....1個 (小)
- ・ 玉ねぎ.....50g
- ・ 合わせ味噌..5g
- ・ 塩.....少々
- ・ 野菜 (白菜、しめじ、水菜)

■ 手順

1.

- ① 鍋に【A】を入れ、煮立たせる。

2.

- ② 【B】の材料を合わせて鶏つみれを作る。

3.

- ③ 鶏つみれをスプーン等で1口大の大きさにして鍋に入れる。

4.



- ④ しめじ、白菜、水菜等の野菜を追加し、薄口醤油や塩 (分量外) で味を調える。