

冬野菜でだし使いが楽しくなる鍋作り

つゆまで美味しいだし鍋



撮影・料理・スタイリング／osamu & kumie ochi
構成／naoki onishi

材料 (3人分)

- 【鶏だんご】
- 鶏ひき肉 300g
- 溶き卵 1個
- 酒 大さじ1
- かたくり粉 大さじ2杯半
- 白菜 1/4玉
- 長ねぎ 1本
- 春雨(乾) 30g
- 塩 少々
- 刻みネギ 適宜
- すりおろしシヨウガ 適量
- ゆずの皮 適量
- 【スープ】
- つゆまで美味しいだし漬の素 小袋2ヶ(32g)
- 水 800ml

作り方

- ① ボウルに春雨を入れ、かぶるくらいのぬるま湯を加えて約5分間つけて戻す。水けをきり、食べやすい長さに切る。
- ② 白菜は5センチ幅に切り、長ねぎは斜め薄切りにしておく。
- ③ ボウルにひき肉、溶き卵、塩、酒、すりおろしシヨウガ、刻みネギ、かたくり粉を順に加え、粘りが出るまで手で練り混ぜる。
- ④ 土鍋に水800ml、だし漬の素を入れて火にかけて、沸いてきたら③の鶏だんごをスプーンですくい落としながら加える。
- ⑤ 白菜、長ねぎ、春雨を加えていき、最後にゆずの皮を全体にちらす。具材に火が通ったら出来上がり！

だし漬の素

