

お雑煮



材 料 (4人分)

出汁 *「明治記念館 あわせだし」2袋使用	1ℓ	三つ葉	少々
鶏もも肉	1/2枚(約135g)	柚子の皮	少々
切り餅	2個		
牛蒡	50g	[A]	
かまぼこ	紅白各4切	醤油	5ml
大根	少々	塩	少々
人参	少々		

★ 基本出汁の取り方 ★

- 1リットルの水を入れた鍋の中にだしパックを2つ入れ、箸で5回程度揺らし、中火で沸騰後5分間煮出し、だしパックを取り出す。

お雑煮の美味しい作り方

- ① 「明治記念館 あわせだし」で、出汁を取っておく。
- ② 鶏肉は一口大に切る。大根と人参は細長く切り、塩水に漬け、大根と人参を一緒に結ぶ。牛蒡は斜めに薄く切りあく抜きをする。柚子の皮は千切り、餅は半分に切って焼く。
- ③ 鍋に①の出汁1ℓと鶏肉、牛蒡を入れ、中火で煮る。
- ④ 火が通ったらかまぼこ、三つ葉、[A]を入れ味を整える。
- ⑤ 器に餅と④を盛り付け、結んだ大根、人参、柚子を飾る。