

cookpad 簡単！北海道地方風お雑煮

by ひろ



北海道地方(風??笑)を目指した我が家の簡単お雑煮。



コツ、ポイント

お餅は必ず焼く！そのままお椀に入れればとっても香ばしいです。
お好みで七味をかけても美味しい。

材料：(4)

だし汁	1000cc
鶏もも肉	1枚
大根	5センチ分
ニンジン	1/3
椎茸	2~3枚
ごぼう	1/2
長ねぎ	1/2
かまぼこ	1/2
しょうゆ	120cc
砂糖	小さじ1
酒	少々
塩	少々
柚子の皮(千切り)	少々
三つ葉	飾る分だけ
切り餅	食べたい分だけ

1. だし汁を用意。今回は鰹と昆布の合わせだしをとりました。
めんどくさい場合は顆粒だしで！
2. 大根、ニンジン、かまぼこはいちょう切り。椎茸は薄切り。
ごぼうと長ねぎは斜めに薄く切る。ごぼうは酢水に浸けておく。
3. 鶏肉は余分な脂と繊維をとって、小さめの一口大に切る。酒と塩を少々降っておいておく。
4. 火を入れただし汁に醤油と砂糖を加えて鶏肉を煮る。アクは丁寧にとる。
5. ごぼう、ニンジン、大根、椎茸を入れて更に煮る。
6. 具材に火が通り、柔らかくなったらかまぼこ長ねぎも入れて少し煮る。つゆの完成！
7. 切り餅を食べたい分だけトースターで焼く。膨らんだらお椀に餅を入れる。つゆを注いで、柚子の皮と三つ葉を飾れば完成！

<https://cookpad.com/recipe/2078510>

このレシピの生い立ち

旦那の地元のお雑煮の作り方をいろいろ調べて、まとめて、自分なりにアレンジしたもの。自分用の覚え書き！

Copyright© Cookpad Inc. All Rights Reserved.