



<岩手風雑煮>

材料 4人分

鶏もも肉…1/2 枚
塩…小さじ 1/4
酒…小さじ 1
大根…20g
にんじん…20g
ごぼう…4 cm
くるみ…20g
角もち…4 切れ
いくら…適量
ラディッシュ…2 個
三つ葉…少々
ゆずの皮の千切り…少々

A

だし汁…2カップ
塩…小さじ 1/3
薄口醤油…小さじ 1/2
酒…小さじ 1/2

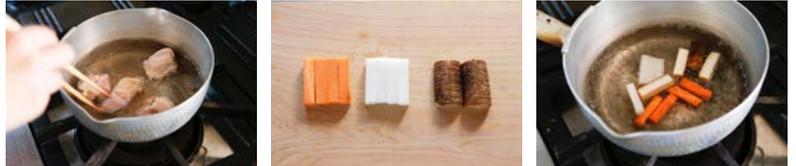
B

醤油…大さじ 1/2
砂糖…20g
水…大さじ 1/2

作り方

①下準備をする

鶏肉はひと口大に切り、塩と酒をまぶし、湯通しする。大根、にんじんは4cmの拍子木切り、ごぼうは縦に切り分け、5分ほど下ゆでする。



②くるみだれをつくる

くるみをすり鉢であたり、Bの醤油と砂糖を加えて馴染むまで混ぜる。Bの水を加え、とろりとするまでさらに混ぜる。



③具材を入れて仕上げる

鍋にAを入れて火にかけ、①の鶏肉、野菜を加えて温める。お椀に焼いた角もちと具材を盛り、だし汁を注ぐ。いくら、皮目に切り込みを入れたラディッシュ、1 cm幅に切った三つ葉、ゆずの皮の千切りをあしらう。くるみだれを添える。

