



【白ねぎ鍋】



甲斐 江里奈 (かい えりな) さん

材料 (2人分)

白ねぎ	2本 (250g)	薄口しょうゆ	大さじ1
鶏ぶつ切り肉	100g	みりん	大さじ1
乾燥しいたけ	10g	しいたけの戻し汁	大さじ1
水	2カップ (400ml)	かぼす	適量

手順

- (1) 白ねぎは2本使う。1本目は4センチほどの斜め切りにする。
もう1本は白髪ねぎにする。
- (2) 乾燥しいたけは水で戻しておく。柔らかくなったら4等分に切る。
- (3) 鍋に斜め切りにした白ねぎを入れて、中火で全体に焼き色がつくまで焼く。
白ねぎに焼き色がついたら、一旦火を止め、鶏肉、しいたけ、水、しいたけの戻し汁、薄口しょうゆ、みりんを入れる。中火で煮込んで沸騰してきたら、白髪ねぎを加える。
さらにひと煮立ちしたら完成。
食す際に、お好みでかぼすを絞り入れる。