

博多のお雑煮(約4人)



材料

無添加博多あごふりだし ×1包

丸餅 人数分 ・ ブリの切り身 4キレ ・ 鶏肉 80g ・ エビ 4尾 ・ 里芋 2個
乾燥シイタケ 4個 ・ 人参 1 / 2本 ・ 大根 100g ・ かつお菜 1/2束
水 5カップ ・ 塩少々 ・ 薄口しょうゆ 適量 ・ ゆずの皮少々

作り方

1. 乾燥椎茸を水で戻します。この時椎茸を戻した水を捨てないように気をつけてください。次に無添加博多あごふりだしを、袋のまま、もどした椎茸のだし汁と一緒に鍋にいれ沸騰させ約3分、乾燥シイタケは具としても使うのでいしづきをとって、だし汁の中へ入れます。

2.【野菜の下拵え】

里芋はゆでておく。大根、ニンジンそれぞれ輪切りし柔らかく茹でておく。かつお菜も茹でたあと少し水にさらし、一口サイズに切っておく。

3. エビの頭と尻尾を残し殻を剥き背わたをとります。ひとつまみ程度エビに塩を振りグリルで焼きます。

4. ブリと鶏肉は塩をふり 30分位おいてさっと湯引きをして臭みをとる。

5. 1のだし汁を普通のお吸い物より塩を控えめで、お好みでしょうゆ、みりん、酒で味を整える。

6. だしの中に餅を除いた材料を入れ温める。餅は別鍋で柔らかく茹で、くっつくのを防ぐためおわんに大根を敷いておき、その上に餅をのせて残りの材料を盛り付ける

7. 最後に、あつあつのだしを上から注ぎ、かおり付けにゆずの皮をのせれば出来上がりです。