

秋のいろいろもみじ雑煮

カントリーレストラン 溪流荘

材料 (5人分)

鹿バラ肉	100g
冬瓜	100g
ほうれん草	100g
白しょうゆ	大さじ1
かつお	20g
昆布	10g
鹿骨	適量
鶏がら (鶏がらスープの素でも可)	1羽
しょうが	1かけ
塩	小さじ1
みりん	大さじ1
うま味調味料	適量
里芋	100g
こんにゃく	100g
にんじん	50g
しめじ	50g
水溶き片栗粉	大さじ2
餅	2.5個
水	1000ml



調理手順

- ① かつおとこんぶの出汁をとる。
- ② 鶏がらと鹿骨としょうがの出汁をとる。
- ③ 二つの出汁を合わせ、白しょうゆ、塩、みりん、うま味調味料で味を調える。
- ④ 削ぎ切りにした鹿のバラ肉を柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤ 冬瓜、里芋、こんにゃく、にんじん、しめじを③に入れて煮込み火を通す。
- ⑥ ほうれん草を茹で、冷水に取り水気を切る。
- ⑦ 野菜を取り出し、出汁に水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- ⑧ 餅を煮る。
- ⑨ 器に具材を盛り付ける。
- ⑩ 上から⑦の汁をかける。