

雑煮レシピ

4人前

- ・水 800cc
- ・だしの素 ミツカン プロが使う味 白だし 地鶏昆布 70cc
- ・醤油 大さじ2杯
- ・みりん 大さじ1杯
- ・乾燥椎茸 どんこ 4個 前日に水に戻し 戻し汁はだしに使用する
- ・鶏もも肉 150g 一口大に切る
- ・木綿豆腐 半丁 2日冷凍して、前日に解凍して使用する
- ・大根 1/4本 3mmに輪切りし、半分にする
- ・人参 1/2本 3mmに輪切りし、1/4にする
- ・ごぼう 1本 ささがき切りにする
- ・なると 1/2本 お好みに輪切りする
- ・餅は、焼いた後に湯にとうして、使用する
好みで、最後に長ネギ又は三つ葉をのせる

2025/12/14 幌向第15町内会 餅つき祭りにて