

雑煮レシピ

4 人前

- ・ 水 800cc
- ・ だしの素 ミツカン フロが使う味 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