妙義ナバファーム

干ししいたけと鶏肉だしの雑煮

エネルギー：265.20kcal（1人前）
食塩相当量：0.699（1人前）

妙義ナバファームオフィシャルサイトで
おいしいきのこレシピ続々更新中！

ナバファーム　検索

navafarm.com

干ししいたけと鶏肉で取っただしに塩で味付けたシンプルなお雑煮です。

料理　近藤由香子

■材料　2人分

干ししいたけ……小さめ6枚
鶏もも肉（ひと口大）……1/2枚
人参（8mm厚さを花形に型抜き）……2枚
干ししいたけの戻し汁（足りない場合は水を足す）…600ml
もち（こんがり焼く）……2個
ほうれん草……1株
ゆずの皮……適量
酒……大さじ1
塩……小さじ1/4

■作り方

❶干ししいたけは水で戻し、戻し汁とともに鍋に入れる。
❷①に酒、鶏肉を入れて火にかけ、沸騰したらアクを取り除き、人参を加える。
❸鶏肉、人参に火が通ったら塩で味付ける。
❹器に、もち、③を入れ、ほうれん草、ゆずの皮をのせる。

Point!
前日に鶏肉を入れて汁を作っておくと、翌朝は楽です。
ダシもしっかり出るので、より美味しいです。