

# 鶏鍋

～長州黒かしわ料理～

(約4人分)



## 材料

スープ・・・がら	1.5羽分
水	1600ml
香味野菜	生姜の皮、長ねぎの青い部分、にんにく1/2片、干しエビ、干し貝柱など適宜

### 鶏団子

長州黒かしわもも肉(皮なし)	2枚・・・皮ごと包丁で粗く叩く
清風ねぎ	1/2束・・・みじん切り
卵	1個・・・溶きほぐす
生姜	40g・・・みじん切り
塩	小さじ2/3
れんこんすりおろし	70g分
清風ねぎ	1/2束・・・3cm長さに切る
春菊	1束・・・さっと塩ゆでし、4cmに切る
厚揚げ	1/2枚・・・1口大に切る
大根	750g・・・スライサーで太めのつまそうめんを作る
くずきり	2袋・・・茹でて柔らかく戻す
カブ	320g(4個)・・・皮を剥き、肩の処理をして茎を3cm付け4等分、水に放ち茎の間の汚れを除く(竹串)
しいたけ	70g・・・小さいものは1個、大きければ1/2に切る

合わせだし・・・がらスープ	1350ml
醤油	100ml
砂糖	大さじ2
日本酒	70ml

## 作り方

- ① 鍋にきれいに洗ったがらを入れ、分量の水を加え香味野菜も入れて弱火にかけ、灰汁をすくいながら3時間ほど煮込んでスープをとる
- ② もも肉を粗みじんに叩き、みじん切りのねぎ、卵、生姜、れんこんすりおろし、塩を加えよく練り団子にまとめる
- ③ 土鍋に合わせ出汁の材料をすべて入れ沸騰したら鶏団子を入れ、適宜好みの具を入れていただく