

# 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