

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

本つゆと水を1:7で合わせ、お雑煮を簡単においしく♪

# 旨み豊かなお雑煮

調理時間  
**15分**

1人分

**223kcal**



冬の旬食材



しいたけ

+

使ったのはコレ!

+

キッコーマン  
濃いだし本つゆ 500ml

キッコーマン  
濃いだし本つゆ 500ml

# 旨み豊かなお雑煮

## 材料/2人分

鶏もも肉	1/4枚
生しいたけ	2個
かまぼこ	2枚
にんじん	15g
小松菜	50g
切り餅	2個
[ キッコーマン 濃いだし本つゆ ]	
A	60ml
水	420ml

## 作り方

- ①鶏肉はひと口大のそぎ切りにする。生しいたけは軸を切り、かさの部分を飾り切りにする。かまぼこも好みの飾り切りにする。にんじんは花型で抜き、小松菜はゆでて4cm長さに切る。切り餅はトースターで焼く。
- ②鍋にAを入れて中火にかける。煮立ったら鶏肉、しいたけ、にんじんを加えて中火で煮る。火が通ったらかまぼこを加えてひと煮立ちさせる。
- ③器に焼いた餅を入れ、②を注いで小松菜を添える。