

## つくってみませんか？

青森県の郷土料理。料理用の南部せんべいを入れて煮こみます。



### <せんべい汁>

#### 材料(4人分)

鶏もも肉皮なし(小間)	…	50g
酒(下味)	…	小さじ1
ごぼう(さがき)	…	40g
にんじん(いちょう切り)	…	40g
だいこん(いちょう切り)	…	100g
干しいたけ(もどす→スライス)	…	2.5g
かやきせんべい(割る)	…	50g
里芋(厚いちょう)	…	100g
ねぎ(小口切り)	…	50g
厚削り	} (だしをとる)	… 600cc
昆布		
しょうゆ	…	大さじ2/3
食塩	…	小さじ1/2
みりん	…	大さじ1/2

#### 作り方

- ① だしをとり、だしの中に鶏肉を入れて煮る。(あくをとる)
- ② ごぼう、にんじん、だいこん、しいたけ、さといもを入れて煮る
- ③ 調味料、せんべい、ねぎを入れて煮こむ。
- ④ 味をととのえて仕上げる。

