

新潟 郷土料理 -のっぺい汁-

材料

- 鶏もも肉
- 料理酒
- みりん
- 醤油
- いくら
- 水
- 里芋
- 人参
- 蓮根
- こんにゃく
- 干しシイタケ
- 絹さや
- 戻し汁
- 和風だし



作り方

1. 里芋を6等分にし、人参と蓮根を乱切りにする。
2. こんにゃくを2角切りにする。干しシイタケは軸を切り落とし、4等分に切る。
3. 絹さやを半分に斜め切りにする。
4. 鶏もも肉を一口サイズに切る。
5. 鍋に水、戻し汁、和風だし、料理酒、みりんと切った里芋と人参を入れ中火で熱する。
沸騰したら蓮根、こんにゃく、干しシイタケ、鶏もも肉を入れ弱火で10分蓋をして煮る。
6. 醤油を入れ、味がなじむまで5分煮る。絹さやを入れ、さっと火を通し火からおろす。
7. 器に盛り付け、イクラをのせて完成。