

# お 雑 煮

## 材 料 (約8人分)

絹ごし豆腐150g・・・1丁

白玉粉・・・100g

鶏むねこま・・・80g

冷凍ほうれん草・・・80g

冷凍しいたけ・・・80g

冷凍ゆず・・・8g

水・・・1.2ℓ

だしの素・・・8g

うすくち醤油・・・32g

みりん・・・32g



**1** ★豆腐団子を作る  
豆腐と白玉粉を混ぜ合わせて丸め、  
熱湯で茹でる



**2**

水・だしの素・醤油・みりんを沸かし、  
鶏肉・しいたけを煮る。火が通ったら、  
①・ほうれん草を加えてひと煮たちさせ



柚子は最後に散らします。  
豆腐団子の硬さは水分量で調節をしてください。

本年もどうぞ  
よろしくお願いいたします。

あけまして  
おめでとう  
ござります

