

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

