

■ Dinner

みつせ鶏の鶏すき

■ 材料(一鍋分)

- ・みつせ鶏だんごシリーズ…10個
- ・みつせ鶏しゃぶしゃぶ用ももスライス…150g
- ・白菜…2枚 ・長ねぎ…1/2本
- ・しいたけ…3枚 ・まいたけ…1/2パック
- ・しめじ…1/2パック ・えのき…1/2パック
- ・結び白たき…100g ・豆腐…1/8丁 ・卵
- ・割り下(しょうゆ…80cc、みりん…60cc、砂糖…40g、水…20cc)

■ 作り方

1. 野菜を切り、割り下を混ぜ合わせて準備しておく。
(白菜は大きめのザク切り、長ねぎは斜め切り、きのこ類は小房にわける。)
2. みつせ鶏だんごを解凍し、鉄鍋に入れて焼く。
3. 2に色目がついたら野菜と結び白たき、豆腐を鍋に入れ、割り下を注ぎ、加熱する。
4. しゃぶしゃぶ用ももスライスも3の上へのせ、加熱する。

