



01 雪国きのこと
鶏だんごの塩ちゃんこ



おいしさのポイントは、ひと手間かけた鶏だんご。
きのこのうま味と相性◎!

🍲 [材料/4人分]

雪国まいたけ	1パック	A	鶏ひき肉	400g
雪国しめじ	1パック		万能ねぎ	1/3束(細かく刻む)
白菜	1/6個		卵	1個
春菊	1/2束		鶏ガラスープの素	小さじ1
長ねぎ	2本		塩	少々
豆腐	1/2丁	B	だし汁	1500cc
しらたき	1袋		鶏ガラスープの素	小さじ2

調理時間 約30分 | 約252kcal(1人分)

🍴 [作り方]

- 雪国まいたけは食べやすい大きさにさき、鶏だんご用に茎部分を細かく刻む。雪国しめじは食べやすい大きさにさく。
- ボールにAと刻んだ雪国まいたけの茎を合わせてしっかり練り、一口大のだんごにする。
- 白菜、春菊はザク切り、長ねぎは斜め切り、豆腐は8等分に切り、しらたきは軽くゆがき、食べやすい大きさに切る。
- 土鍋に①、②、③を盛り込み、合わせたBを入れて火にかけ、具材に火が通ったらできあがり。
※お好み(飾り)で梅型に抜いた、にんじん、大根を加えて煮る。



作り方のPoint

鶏だんごに雪国まいたけの茎を加えると、うま味と歯ごたえタツブリな鶏だんごに大変身!



オススメの
🍴

ご飯と溶き卵を加えれば、
🍱の定番“たまご雑炊”の
できあがり。