



## 野木町地産地消メニュー



### 135 白菜と鶏ひき肉の生姜スープ

調理時間 40分

煮込んだ白菜は柔らかく、塩麴を使用して作った鶏団子のジューシーさと良く合います。

食材の旬

白菜 11月～2月

生姜 6月～8月



#### 【材料】

白菜	300g
鶏むねひき肉	100g
(A)	
塩	少々
生姜	30g
酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
塩・こしょう	少々

#### 【作り方】

- ①白菜の軸の部分は5cm長さに切ってから、1cm幅に切る。白菜の葉の部分は食べやすい大きさに切る。生姜はせん切りにする。
- ②鍋に白菜の茎を先に入れ、その上に葉を入れる。水(分量外2カップ)も入れて中火にかけ蓋をする。
- ③ボウルに、鶏ひき肉とAの塩を入れ混ぜる。酒と水(分量外1カップ)、生姜も加え混ぜ合わせておく。
- ④白菜が透き通ったら、③を回し入れる。水(分量外2カップ)も加え弱火にし10分間煮る。
- ⑤しょうゆを加え、塩・こしょうで調味する。

～ひとくちメモ～ 団子に使用している塩麴は、鶏肉をジューシーに仕上げてくれますので、入れてお作りいただく事をお勧めいたします。