

媛っこ地鶏(つくね)味噌風味鍋



材料(4人分) 所要時間 30分

白菜	8枚
水菜	1束
焼京葱	2本
葛きり	適量
ポーチドエッグ	4ケ
鍋だし	
出し汁	500 cc
赤味噌	30 g
田舎味噌	30 g
みりん	25 cc
酒	適量
濃口醤油	適量
媛っこ地鶏(つくね)	
鶏もも肉	500 g
玉ねぎ	250 g
山芋	50 g
卵	1ケ
青ネギ	適量
塩	適量
こしょう	適量
淡口醤油	適量
みりん	適量

作り方

鶏もも肉はミンチ状に、玉ねぎはみじん切りに、山芋はすりおろしに、青ネギは小口切りにする。

の材料と調味料をボールに入れ、粘り気ができるまで混ぜて、つくねを作る。

鍋に出し汁と調味料を加え、をスプーンですくい、丸い形を作りながら入れていく。

次に、白菜・水菜・焼京葱・ポーチドエッグを加え、つくねと一緒に煮込み、最後に屑きりを入れる。

ワンポイント

好みにより、コチジャン3gと豆板醤1gを加え、ピリ辛鍋にすることもできる。味噌風、ピリ辛風とあわせておいしくいただける。

食材について

媛っこ地鶏は、平成14年度に愛媛県養鶏試験場で開発された地鶏です。伊予路しゃもと、ホワイトプリマスロック親に持ち、全国でも珍しい四元交配の地鶏です。

軍鶏の弾力ある歯ごたえ、名古屋種ロードアイランドレッドのコクのある旨み、そしてホワイトプリマスロックのしっかりとした肉付き等それぞれの長所を活かした「いいとこどり」の地鶏で、「愛あるブランド」にも認定されています。

●●●料理提供：東京第一ホテル松山日本料理花のれん(松山市南堀端町6-16)●●●

