

美味しいきりたんぽ鍋の作り方

1 したごしらえをして下さい。

- たんぽ……………経木から出し3等分の輪切りにします。(手でちぎると味が浸みやすくなります)
舞茸……………適当な小房に分けます。
長ねぎ……………7~8cmの斜め切りにします。
せり……………7~8cmに切ります。
糸こんにゃく……食べやすい長さに切り、軽く熱湯にくぐらせます。
ささがきごぼう…パックから出し、水洗いします。
鶏モツ

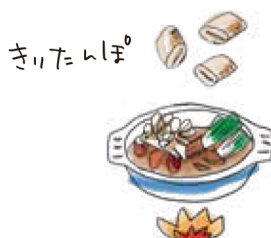
- 砂肝……………白いスジを包丁でそぎ取ります。
きんかん……一粒ずつに分けます。
らんかん……2~3cmのひとくち大に切ります。
レバー……ひとくち大に切ります。

セット内容以外の食材を追加した場合、本来の味わいを損なうおそれがございます。
是非セット内容のみでお楽しみくださいます様お願いいたします。



2 鍋に比内地鶏濃縮スープと白神山水を入れ沸騰したら比内地鶏(生肉・モツ)を入れます。

3 糸こんにゃく・ささがきごぼうを入れます。



4 ひと煮えしたら舞茸・ねぎを入れ2~3分煮込みます。

5 きりたんぽを入れます。あまり煮過ぎると崩れますのでご注意ください。



6 きりたんぽを入れたらすぐにせりを煮立ったスープへくぐらせる程度にして完成です。



7 あまり煮過ぎないうちに取り分けてお召上がり下さい。