

旬のレシピだより

— Vol.23 —

みんなの家のお雑煮はどんな味?

お正月には、年神様(正月にやってくる神様)をお迎えするために、秋に収穫したお米で餅をついてお供えし、そのお下がりとして雑煮を作つて頂くようになりました。鳥取県では、小豆雑煮やしょう油仕立ての雑煮を作る家庭が多いと思いますが、中に入れる具も少しずつ違い、同じものはないと言っても過言ではありません。親戚や友人と集まるお正月に、雑煮を話題にしてみるのもいいですね!

今回は、鶏と干し椎茸のだしで作る、野菜たっぷりの雑煮を紹介します。



材料(2人分)

○丸餅	適量	○にんじん	20g
○鶏もも肉	60g	○もやし	50g
○干し椎茸	1枚	○里芋	皮付き60g
○水	400mL	○三つ葉	適量
○白菜	50g	○ゆず	適量

○しょう油	小さじ2
○みりん	小さじ1
○塩	小さじ1/6

作り方



- 干し椎茸は流水でさっと洗い、規定の水に浸けて戻し、薄切りする。
- 里芋は皮をむいて厚さ1cmの輪切りにし、ラップに包んでレンジ600Wで1分加熱する。
- 白菜、にんじん、鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。
- 鍋に干し椎茸の戻し汁を入れて火にかけ、ゆるやかに沸いたら鶏肉、白菜、にんじん、干し椎茸を加えて、ゆるやかに沸騰させながら5分ほど煮る。
- 全体に火がとおってきたら、もやしと里芋を加え、しょう油、みりん、塩で味をつける。
- 椀にゆでた餅、汁、具を盛り付ける。

Lover's Sanctuary <https://www.masumizu.net/ski/>
恋人の聖地。



営業時間	平日(月~木) 9:00-17:00
	金・土曜日 9:00-17:00 ナイター 17:30-22:00
	日曜日 9:00-17:00

*金・土曜日17:00-17:30は、グレンデ昼夜・昇降のためリフト運休いたします。
*12月31日はナイター営業を休止させていただきます。

ゲレンデ入場券 大人・小人・普通 500円
※雪遊びソーナー ソリ・遊具・雪山 が 使用できます。

恋も家族の笑顔も
生まれるスノーパーク

SNOW×SMILE×LOVE×MUSIC



伯耆町 YouTube チャンネル



伯耆町の魅力や行政情報を届けします。
チャンネル登録して最新の情報をゲット!



こちら
登録

