

とろみがついていて冷めにくく、寒い時期に体が温まる料理です。

のっぺい汁

【 材料 】（おとな2人こども2人分）

鶏肉(こま切れ)	30g	
里芋	3個	
ごぼう	1/5本	
にんじん	1/5本	
大根	2cm幅	
長ねぎ	1/2本	
油揚げ	1/2枚	
だし汁	1000cc	
A	┌ しょうゆ 大さじ 1/2	
		└ 塩 少々
		└ 酒 小さじ 1/2
(水溶き片栗粉)		
片栗粉	小さじ 1	
水	小さじ 2	



【 作り方 】

- ① 里芋は幅1cmのいちよう切りにする。ごぼうはさがきにし、水にさらし、水気を切っておく。にんじん、大根は5mmのいちよう切りにする。長ねぎは3mmの小口切りにする。油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、1cm×2cm位の短冊切りにする。
- ② 鍋にだし汁を入れて火にかけ、鶏肉、ごぼう、にんじん、大根を入れて煮る。野菜がやわらかくなったら、里芋、長ねぎ、油揚げを入れる。
- ③ 里芋がやわらかくなったらAの調味料を入れて味をととのえる。
- ④ 最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。