

焼き餅と鶏肉のすっぽん煮

●材料● 4人分

鶏もも肉…………… 200g
丸餅…………… 4個
厚揚げ…………… 1個
絹さや…………… 8枚
花茗荷…………… 1個

煮汁

だし汁…………… 500ml
酒…………… 200ml
砂糖…………… 大さじ2
味醂…………… 50ml
濃口醤油…………… 50ml
土生姜…………… 20g

●作り方●

1. 鶏もも肉は下処理をして3cm角くらいに切る。熱湯に通して水に落とし水気をきる。
2. 厚揚げは熱湯で3分程度ゆでてざるにとり、2cm角に切る。
3. 絹さやは掃除をして熱湯でゆで、水に落として1.5cm角に切る。
4. 花茗荷は縦にごく薄く切って水にさらし、水気をきる。
5. 鍋に鶏もも肉と煮汁のだし汁と酒を入れて強火にかけ、煮立ったら弱火にしてあくを取る。煮汁が半分量になり、鶏もも肉が柔らかくなったら、厚揚げと味醂、濃口醤油、砂糖を加えて約10分煮て、そのまま冷ます。
6. ⑤を火にかけ、煮立ったら絹さやを加えて温める。
7. 器に盛り付け、焼きたての餅を添える。花茗荷とすりおろした生姜を天盛りにする。