

きりたんぽ鍋の 作り方

比内地鶏

《きりたんぽセットの材料》

- ・比内地鶏正肉・きりたんぽ・比内地鶏スープ
- ※ご自宅でご用意いただくもの
- ・まいたけ・セリ・ササガキゴボウ・糸こんにゃく・ねぎ

※きりたんぽは脱酸素剤を取り出してからレンジで温めてください。きりたんぽ1袋あたり、500Wレンジで1分位が目安です。電子レンジの機種及び地域によっては多少加熱時間の長短があります。上記の時間を参考に調節してください。加熱後はヤケドに注意してください。

※この度、お届けさせていただきました、きりたんぽ鍋セットに入っております「比内地鶏」は秋田県比内地鶏ブランド認証制度実施要綱第8条の規定により認証をうけた素雞生産施設、地鶏生産施設で飼育され、同じく認証を受けた処理施設で処理された比内地鶏を使用しております。

1



鍋に水を入れます。
※目安はスープ1に対して水2の割合です。

2



鍋の中に比内地鶏を入れ、初め強火にして沸騰したら中火でアクを取りながらだし汁を作ります。

3



スープとゴボウを入れます。(ゴボウは予めササガキにし、アクを取ってからご使用ください。)

4



鍋の中のだし汁が多少蒸発していますので水を少しずつたしながら、好みの味にしてください。

5



まいたけ・糸こんにゃくを食べやすい大きさに切って入れて5~6分中火で煮てください。きりたんぽは袋から取り出しラップをし、電子レンジであたためてから頂くと、より一層美味しくいただけます。

6



きりたんぽは1/2に切る
ネギは鍋に入れる前に幅1cm位の斜め切りに調理してください。

7



最後にきりたんぽと切ったセリを入れ、弱火で煮込み、きりたんぽがやわらかくなったら出来上がり。器に盛り付けてお召し上がりください。