モチっと長イモのキムチ鍋

材料（2人分）

シャモロック（もも、むねなど）	200g	
だいこん	100g	A
たまねぎ	100g	A
にんじん	100g	A
はくさい	100g	A
長イモ	180g	
シャモロックの鶏ガラスープ	1ℓ	
キムチ鍋の素	100g	
→商品説明の分量より減らし、1/10を目安にしてください。		

手順

① シャモロックの鶏ガラパックでだしを煮て準備する。

② Aの野菜を細切りにする。（→食べやすい大きさで大丈夫です）

③ 長イモは全てすりおろしておく。

④ シャモロックはひと口大に切る。

⑤ 鍋にだしスープ1ℓを入れ、野菜A、シャモロックを入れる。

⑥ 野菜が好みのやわらかさまで火が通るまで加熱、シャモロックの火の通り具合を確認する。

⑦ キムチ鍋の素を入れる。

⑧ ひと煮たちしたところに、すりおろした長イモを回し入れる。（混ぜずに上にふんわりと）

⑨ そのまま1～2分程度弱火で加熱。

⑩ 完成。取り分けて食べてください。

コツ・ポイント

シャモロックの鶏ガラパックでとったスープを使うと、味がすぐ決まり、調味料が少なくできます。

レシピ誕生の経緯

加熱した長イモの食感が好きで、すりおろした長イモでもやってみようと考案。