

モチっと長イモのキムチ鍋



材料(2人分)

ジャモロック(もも、むねなど) 200g 100g 100g 100g 100g 100g 100g 100g			
たまねぎ 100g A 1	シャモロック(もも、むねなど)	200g	
にんじん 100g A 100g はくさい 100g 100g 100g 100g 100g 100g 100g 100	だいこん	100g]
にんじん 100g 100g 100g 100g 100g 100g 100g 100	 たまねぎ	100g	
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、	にんじん	100g	A
シャモロックの鶏ガラスープ 12 100g キムチ鍋の素 100g	はくさい	100g	
キムチ鍋の素 100g 100g 100g 100g 100g 100g 100g 100	 長イモ	180g	
	シャモロックの鶏ガラスープ	12	
	キムチ鍋の素	100g	
	_		_

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10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。
- ⑪ 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。