

# ゆうごうけんちん汁

地場産の「ゆうごう」を使用した具沢山のけんちん汁です。

## ★材 料 (1人分)

ゆうごう	35 g
じゃがいも	20 g
にんじん	10 g
とりもも肉小間	12 g
豆腐	25 g
長ねぎ	5 g
つきこん	10 g
だしパック	2.2 g
しょうゆ	3.5 g
塩	0.25 g
酒	1 g
ごま油	0.5 g
水	140 cc



## ・・・つくりかた・・・

- 1 ゆうごう、じゃがいもは厚めのいちよう切り、にんじんはいちよう切り、長ねぎは小口切りにします。豆腐はさいの目切りにします。
- 2 つきこんは下茹でします。
- 3 だし汁で、にんじん、じゃがいも、とり肉、ゆうごう、つきこんを煮ます。途中、あくが出たら、あくを取ります。
- 6 材料が煮えたら、豆腐を加え、調味料で味をつけます。
- 7 長ねぎを加え、最後にごま油を入れて仕上げます。