

1月の献立：「花卉（はなびら）椀 お雑煮仕立て」

◎お料理の説明

お雑煮とは日本でお正月に食べられるお餅を主な具材とした出汁ベースのスープです。長寿を願うという意味の和菓子「花卉もち」を椀種に見立てて仕上げた椀物です。



◎材料 四人前

800ml 出汁 （かつお顆粒だし）

小さじ 1+1/2 醤油（出来れば薄口醤油）

小さじ 1/2 塩

2個 餅

鳥団子 （鶏ミンチ 200g、おろし生姜大さじ 1 分、卵 1、みりん大さじ 1/2、塩小さじ 1/2、
（はんぺん 30g ※仕上がりふわっとします。なくても可。））

8cm×1cm×5mm の人参、牛蒡 4ヶずつ

4房 ロマネスコ

少々 ほうれん草

5mm スライス 4枚 紅白かまぼこ

◎レシピ

1、鶏団子の材料を粘り気が出るまでよく混ぜる。

- 2、沸騰したお湯でラグビーボールの形に整えた鶏団子を四つを茹で水気を切っておく。または蒸し器で 10 分蒸す。
- 3、鰹出汁に薄口醤油と塩を加えて温める。
- 4、人参、牛蒡、ほうれん草、ロマネスコはそれぞれ塩ゆでをし牛蒡以外は冷水で色止めをする。水気を切って別鍋に 3 の合わせ出汁を少量とり野菜を温める程度に火にかける。
- 5、角餅を均等に 2 等分し 60 度程度のお湯で柔らかくなるまで茹でる。
- 6、お椀に鶏団子を盛りその上に人参と牛蒡を横向きに並べる。5 のお餅を写真のようにおのせロマネスコ、ほうれん草、かまぼこを盛る。
- 7、最後に温かい 3 の出汁を注いで完成。

(料理：丹羽美紀子ハンブルク総領事公邸料理人)