



# 第63回

清らかな香り漂う梅花の候、皆様お変わりありませんか。

～鶏のつくねとスープ～

① 鶏ひき肉 250g (20個程度)

① 塩 小 $\frac{1}{2}$

② 酒 大1

③ しょうがすりおろし 大1

④ ねぎ  $\frac{1}{2}$  (みじん切り)

⑤ 溶き卵  $\frac{1}{2}$

⑥ かたくり粉 大1

⑦ だし 3カップ

しょうゆ 大2

酒・みりん 各大1

薄口しょうゆ 大1

“鶏のつくね”

① 鶏ひき肉に①と②を入れ手でよく混ぜ、残りの③～⑥を加えてよく混ぜる鍋に⑦を入れ温めたら、①の鶏ひき肉をスプーンで丸めて鍋に入れ火を通す鶏のつくねの完成！

※残った鶏のつくねでもう一品！ “鶏つくねスープ”

だしの中に⑥の煮たてたスープを入れて、野菜を加えたら鶏つくねスープの完成！

2月は実際には一年の中で最も寒さが厳しい季節です。暦の上では3日頃に「立春」を迎え、春の始まりとなります。寒い中でも日脚が伸び、春の植物が咲き始めます。少しずつ訪れる春を楽しんでみてはいかがでしょうか。

鬼は外

福は内



ニーズをコーディネートする。ぬくもりをデザインする。

## 乗富材木店

TEL : 0944-74-1000

H P : <http://noritomi.jp>

〒832-0827 柳川市三橋町蒲船津56-5

担当：新開・金納