

# お料理 クリップ

## お正月食材アレンジ術

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール 撮影／東谷幸一

香ばしく焼いたお餅に、  
鶏肉の旨味と大根おろしを絡めて。  
おもてなしにも向く一品です。

## 鶏肉と焼き餅の みぞれ煮



### ■材料 (4人分)

切り餅……………4個 → 半分に切る  
サラダ油……………適量  
鶏モモ肉……………300g  
塩、酒……………各少々  
生シイタケ……………4枚 → 石突きを取る  
シュンギク……………100g  
ダイコン……………300g → すりおろす

### ■作り方

- 1 フライパンに油を引き、餅を焼く。鶏肉は12等分に、シイタケは飾り切りにし、共に塩、酒を振ってグリルで焼く（上下強火。鶏肉は約8分、シイタケは約3分／写真）。
- 2 シュンギクは塩を加えた熱湯でゆでて冷水に取り、水気を絞って3mm幅に切る。
- 3 鍋でAを煮立て、鶏肉を入れて5分煮る。シイタケ、シュンギク、餅、水気を切ったダイコンおろしを加え、ひと煮立ちさせる。

A だし汁……………400ml  
酒……………大さじ1  
醤油、みりん…各大さじ2  
塩……………少々

同時に焼き  
始め、途中  
でシイタケ  
を取り出す



■餅は網やトースターなどで焼いてもOK！手順3では、煮過ぎて溶けてしまわないよう注意して。

