

# きのこたっぷり鶏団子鍋



## 材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
椎茸	3個	<鶏団子>	
舞茸	1/2房	鶏ももひき肉	100g
しめじ	1/2房	生姜(チューブ)	小さじ1/2
えのき	1/2房	片栗粉	大さじ2
白菜	1/8個	酒	大さじ1
長ねぎ	1/2本	きのこつゆ	大さじ1
人参	1/2本		
		<鍋つゆ>	
		きのこつゆ	270ml
		水	450ml

## 料理特徴

鶏団子はポリ袋でこねてそのまま加えるだけの、後片づけも簡単な鍋レシピ。  
「きのこつゆ」の風味が具材にしみ込み、素朴でやさしい味わいを楽しめます。

## 作り方

- ①椎茸は石づきを取る。舞茸・しめじ・えのきは石づきを取り、小房に分ける。白菜は食べやすい大きさに切り、長ねぎは斜め切り、人参は輪切りにする。
- ②ポリ袋に<鶏団子>の材料を入れ、よく揉み混ぜる。
- ③鍋に<鍋つゆ>・①を入れて火にかける。沸騰したら②のポリ袋の端を切り、中身を絞り出して入れる。
- ④鶏団子に火が通り、野菜がやわらかくなったら出来上がり。