

# 鴨鍋



## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鴨肉または鶏肉(スライス)	6枚		
水菜	150g		
長ねぎ	50g		
サラダ油	小さじ1/2		
舞茸	50g		
ごぼう	40g		
人参	10g		
<つゆ>			
鴨汁つゆ	1袋		
水	200ml		

## 料理特徴

食感豊かな水菜、香り高いごぼうと舞茸を合わせ、鴨の旨味を引き立てた鍋です。長ねぎは焼くことで香ばしくなり、さらに美味しく仕上がります。

## 作り方

- ①水菜は食べやすい幅に切る。長ねぎはぶつ切りにし、サラダ油を熱したフライパンで焼き目をつけておく。舞茸は石づきを取って小房に分け、ごぼうは斜め薄切りにする。人参は輪切りにし、お好みで花型に抜く。
- ②小鍋に<つゆ>・①を入れて火にかけて、具材に火が通ったら出来上がり。