

かき玉汁

資料 八郎潟町食改委員会

1. 材料（4人分）

鶏卵	大 2 個
鶏肉	80g
シイタケ	120g
ナルト	120g
長ネギ	1/2 本
生生姜	1 片
だし汁	3 カップ
醤油	小さじ 1~2
塩	小さじ 1/2
片栗粉	大さじ 1
水	大さじ 2

2. 作り方

1. 鶏肉は小さく切る。長ネギは小口切り。シイタケ、ナルトは千切り。
生姜はすりおろし（汁を絞っておく）
2. だし汁に鶏肉、シイタケを入れ煮る。鶏肉、シイタケが煮えたら醤油、
塩を入れる。
3. 分量の水で溶いた片栗粉を入れ、トロミをつける。
4. 3を少し沸騰させながら、割りほぐした鶏卵を穴杓子を通して流
しいれ、半熟ぐらいになったら、刻んだ長ネギを散らす。
5. 火を止めて、ナルトと生姜汁を入れ、1分ぐらい蒸らし、熱いところ
をよそって勧める。（卵を入れたら煮すぎないこと）