



# 京地どりの治部煮

KYOJIDORI JIBUNI



## 材料(3人前)

京地どりむね肉 ……1枚  
(もも肉の場合 ……1/2枚)  
木綿豆腐 ……1/2丁  
ほうれん草 ……1束  
白ネギ ……1/3本  
エリンギ(キノコ類) ……大1本  
片栗粉 ……適宜

## A

出汁 ……300ml  
濃口しょうゆ ……大さじ2  
みりん ……大さじ1  
砂糖 ……大さじ1  
酒 ……大さじ1

わさび ……適宜

## 作り方

1. ほうれん草は湯がいて灰汁を抜き3~4センチに切る。
2. むね肉は斜めにそぎ切りし、片栗粉をまぶす。
3. 豆腐は6等分にする。
4. 白ネギは3~4センチのぶつ切り、エリンギも3~4センチに切り適当な大きさにさいておく。
5. Aを鍋に入れ沸かし、豆腐・白ネギ・エリンギの順に入れ、火が通ればもも肉を入れ、表裏をひっくり返しながら火を通す。
6. 鍋がジブジブいってきたら、ほうれん草を入れ温まれば完成。
7. 器に盛り付けわさびを添える。

