

芋の子汁（りょんりょん風）

材料（4人分）

里芋	4個
鶏もも肉	1/2枚
ごぼう	15 <small>ㇿ</small>
こんにゃく	1/3枚
しめじ	1/2パック
豆腐	1/3丁
長ねぎ	1本（斜め薄切り）
せり	少し（3 <small>ㇿ</small> に切る）
薄口しょうゆ	大さじ2
めんつゆ	大さじ1
塩	少し



- ①里芋は皮をむいてゆでます。 吹きこぼれそうになったら火を弱め柔らかくなるまでゆでます。
- ②別の鍋に水と食べやすい大きさに切った鶏もも肉を入れて火にかけ、沸騰したらアクをすくい取り火を止めます。
- ③①の鍋にささがきごぼう・ちぎって湯通ししたこんにゃく小房に分けたしめじを入れ一煮立ちさせ、②の鶏のスープを加えます。薄口しょうゆ・めんつゆを入れて豆腐・長ねぎも加え味をみて、薄いようなら塩を入れます。
- ④②の鶏もも肉を入れて仕上げにせりを放してできあがり。