

## 白菜の花咲き鍋

★材 料 (2~3人分)★

A	白菜	6枚
	鶏ひき肉	150g
	しょうが (すりおろし)	小さじ1
	長ネギ (みじん切り)	大さじ2
	たけのこ (みじん切り)	大さじ1
	酒	大さじ1
	片栗粉	小さじ1
	しょうゆ	小さじ1/2
	ごま油	小さじ1/2
	塩	小さじ1/3
	こしょう	少し
	チキンコンソメ	1個
	生しいたけ	3枚
	舞たけ	1パック
	ぎんなん	10粒
	春雨 (小分けタイプ)	3個
	せり	1/2

<たれ>  
みじん切りネギ、みじんぎりしょうが、白ごま、  
中華ドレッシング

### 作り方

- ①Aをすべてあわせ、ねばりが出るまでまぜます。
- ②4 cmの長さに切った白菜の内側に①の肉をぬり同心円状にはりつけて鍋に入れ、水をひたひたに加え、中火にかけます。
- ③ふいてきたらアクをとり、火を弱めチキンコンソメ、4つ割りにした生しいたけ、小房にわけた舞たけ、ぎんなん春雨を加え、フタをして煮ます。
- ④食べる直前にせりを入れ、あわせタレをつけて食べます。