

あわ鍋

●材料● 4人分

生椎茸 ……………4 個
 洗い牛蒡 ……………1 本
 白葱 ……………1 本
 青葱 ……………1 束
 すだち ……………2 個

あわ団子

栗 ……………1 カップ
 海老 ……………4 尾
 鶏ひき肉 ……………150g
 塩 ……………小さじ 1/2
 濃口醤油 ……………15ml
 胡椒 ……………少量

煮汁

だし汁 ……………1000ml
 酒 ……………80ml
 味醂 ……………80ml
 濃口醤油 ……………80ml

(分量外)

サラダ油

●作り方●

1. 椎茸は軸を切り、水で洗って半分に切る。牛蒡は笹がき牛蒡にする。
2. 白葱と青葱は斜めに細く切り、混ぜ合わせる。
3. あわ団子を作る。栗は水で洗い、熱湯で約 2 分ゆで、ざるに上げる。海老は殻をむき、約 1cm に切り、フライパンに少量のサラダ油を熱して焼く。鶏ひき肉はすり鉢ですり、塩、濃口醤油、胡椒を加えてよくすり混ぜ、海老を加えて混ぜる。栗に鶏ひき肉をのせて丸め、直径 3cm くらいの団子を作る。あわ団子の中火の蒸し器で約 5 分蒸す。
4. 煮汁を作る。だし汁に調味料を加えて煮立たせる。
5. 土鍋にあわ団子、椎茸、笹がき牛蒡を盛り、煮汁を加えて火にかける。沸騰したら葱を加える。
6. 器に煮汁とともに取り分け、すだちを絞って食べる。