**第1２回熊取ふれあい農業祭**

**雑煮のレシピ**

【材料　５人分】

里芋　　　1２５g

大根　　　1２５g

人参　　　２５g

菊菜　　　1/４束

舞茸　　　20g

餅　　　　５個

出汁　　　１ℓ

白みそ　　適量（好みで調整してください）

【作り方】

1.里芋の皮をむき、2等分に切り、水からボイルしておきます。

2.大根は短冊切り、人参はいちょう切りにして、水からボイルして

おきます。

3.菊菜は根を落とし、水で洗い汚れを落として、沸騰したお湯に

ひとつまみ塩を入れてボイルし、水に落とします。その後2セン

チ幅に切ります。

4.舞茸をほぐし、水からボイルします。

5.出汁を引き※、1.2.4.を入れて20分程炊き白みそを入れ沸騰する前に火を止めます。

器に盛り付け、餅を入れ、菊菜を上にのせます。

※出汁の引き方

　水　　　1リットル

昆布　　２0g

鰹節　　３0g

水の中に昆布を入れ、火にかけて沸騰直前に昆布を引き上げます。

火を止めたら鰹節を加えて、2〜3分おき、キッチンペーパーを

敷いたザルでこします。