

本日のちゃんこ鍋は『海鮮味噌バター味』

①まずは、出汁作りから！



今回は、鶏ガラ、昆布、ネギ、万能出汁パック、ニンニクから出汁を取ります。

③鶏つくねの完成！



出汁で溶き片栗を作り、ミンチに加えさらに捏ねます。今回は、セセリ、軟骨入りです。

⑤鍋の味付け！



白味噌ベース、合わせ味噌、醤油、味醂で味付け、隠し味に豆乳も！

⑦完成！



全ての具材を入れ、最後にバターを投入！

②次に、鶏つくね作り！



鶏ミンチ、ニンニク、生姜、卵、長芋、白味噌、合わせ味噌、塩、醤油、胡椒etcを加え捏ねます。

④出汁の完成！



旨味・コラーゲンたっぷり！

⑥具材たっぷり！



ホタテ、海老、イカ、鶏ぶつ切り、鶏つくね、野菜たっぷり！