

鶏肉と野菜の味噌汁

鶏肉と野菜の味噌汁の作り方を紹介します。鶏肉と野菜を煮込み、味噌で味付けした汁を仕上げます。



材料：鶏肉、野菜、味噌、だし汁

- 鶏肉1羽
- 野菜(人参、玉ねぎ)
- 味噌(白味噌) 100g
- だし汁
- 鶏皮200g~300g
- (A) 味噌 300cc
- (A) だし汁 4杯(約 80~90cc)
- (A) 鶏皮(皮) 1/2
- (A) 人参、玉ねぎ 1/2 (5cm)
- (鶏皮) 鶏皮を煮ると旨味が増えるのでおすすめです。





1. 鶏肉を細かく刻む (鶏皮を剥き、鶏肉を80cc、鶏皮を90cc) 鶏皮を細かく刻む
 鶏皮



鶏皮を細かく刻む



鶏皮を細かく刻む ♪
 鶏皮を細かく刻む ♪
 鶏皮
 鶏皮を細かく刻む

鶏皮を細かく刻む ♪ 鶏皮を細かく刻む 100cc 300cc 鶏皮
 鶏皮OK ♪

