



## 10/16 (金) 九州だし寄せ鍋の変わり種いろいろ (加藤 奈美さん)

(材料2人分)

A { 白菜：1/8玉  
きのこ：適量  
豆腐：1/4丁  
にんじん：適量

(山芋の巾着)

油揚げ(正方形)：2枚

B { 山芋：10~15cm  
濃口醤油：少々  
青のり：少々

かんぴょう(爪楊枝)：適量

(しゃきしゃき肉巻き)

{ 豚薄切り肉：2~4枚  
塩こしょう：適量

レタス：2枚

餅：1~2個

(すり身キムチ)

すりみ：100g

キムチ：20~40g

(ちくわスパゲティ)

ちくわ(お弁当用)：1本

スパゲティ：適量

(タコ焼き)

冷凍たこ焼き：適量

(寄せ鍋つゆ)

C { チョーコー九州だし寄せ鍋つゆ：2袋  
水：400ml

① Aは食べやすい大きさに切る。

② (山芋の巾着)を作る。山芋はすりおろし、ボウルにBを混ぜ合わせる。油揚げは油抜きをして、ペーパーで挟んで水気をふき取り、一辺を切って袋状にし、Bの半分量を入れ、水で戻したかんぴょうで口を結ぶ(又は爪楊枝で留める)。もう一個も同様にする。

③ (しゃきしゃき肉巻き)を作る。まな板の上に豚肉を広げ、軽く塩こしょうをふる。その上にレタスを敷き、薄く切ったお餅をのせて豚肉でしっかり包み、巻き終わりを爪楊枝で留める。同様にもう一個作る。

④ (すり身キムチ)を作る。ラップを置き、その上にすりみを半量丸く広げて、中心にキムチを半量のせ、茶巾の要領で包み、形を整える。同様にもう一個作る。

⑤ (ちくわスパゲティ)を作る。ちくわは2cm長さに切る。半分くらいの長さに折ったスパゲティをちくわの穴に、隙間なく差し込み、ちくわを中央に持っていく。残りも同様にする。

⑥ 土鍋にCを入れて煮立たせる(土鍋の大きさによって、量は増やしてください)。その中に、①、②、③、ラップを取った④と、⑤、冷凍たこ焼きをバランスよく入れ、⑤のスパゲティの茹で時間にプラス1分ほど煮て全体に火が通ったら完成。