

# きりたんぽ鍋の作り方



## 秋田料理 男鹿半島

東京都江東区牡丹3-5-1

TEL: 03-3641-1511

FAX: 03-3643-7334

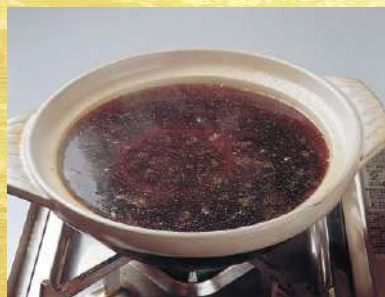
HP: [www.ogahantou.com](http://www.ogahantou.com)

Facebook:

[www.facebook.com/ogahantou/](https://www.facebook.com/ogahantou/)

Instagram:

[www.instagram.com/ogahantou\\_monzennakacho/](https://www.instagram.com/ogahantou_monzennakacho/)



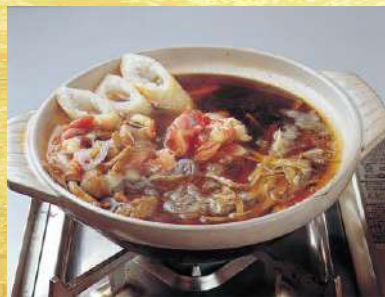
1. 常温に戻したペットボトルのスープを鍋にあけ、温めます。

ペットボトルのスープは調理する前に湯煎して、白く固まった脂が溶ける程度に戻してからお使いください。  
特製スープは絶対に薄めないでください！  
比内地鶏のコクがなくなって、薄くなってしまいます。



2. 鍋を火にかけて、スープを一煮立ちさせます。
3. 肉とゴボウ、しらたき、キノコを入れます。
4. もう一度沸騰させます。

当店のゴボウは灰汁抜きの手間は必要ありません。そのまま入れてください。  
しらたき、キノコは一度水で洗い、よく水を切ってください。



5. 鍋にきりたんぽを入れます。
6. 蓋をして沸騰させます。

きりたんぽは切る前に、電子レンジやフライパンなどで少し温めるとより美味しく召し上がれます。  
手作りきりたんぽは、くずれやすいのでご注意ください。



7. 長ねぎ、せりを入れます。
8. 後は器に取り、召し上がってください。

当店のせりは三関せりを使っているため、根の部分も食べられます。根の部分は水でよく洗い、土を落としてから鍋に入れて下さい。  
せりは煮すぎないように！サツと煮て、シャキシャキ感を味わってください。  
残ったスープで、煮込みうどんやおじやなどにして最後までお楽しみください。