

かごしまの「食」×服部学園
中華料理
新ごぼうと山芋の蒸しスープ



【材料】(4人前)

鹿児島県産新ごぼう	1本
山芋	8cm
鶏もも肉	1/2枚
枸杞(クコ)	18粒

※お好みで干し貝柱(戻) 1個

<調味料>

鶏がらスープ	600ml
塩	小さじ1/5
胡椒	少々
老酒	大さじ1

【作り方】

- ① 新ごぼうは乱切りにし、熱湯で下茹でする。
山芋は小さめの乱切りにする。
鶏もも肉は一口大より少し小さめに切り、霜降りにする。
- ② 鶏ガラスープを温め、塩、胡椒、老酒で味付をととのえる。
- ③ 器に①の具材と枸杞を入れ、
(干し貝柱の戻しを入れる場合はここで器に入れる)
②のスープをそそぎラップをする。
- ④ 蒸し器で1時間蒸したら出来上がり。