



11 蕎麦米の鴨雑炊

河治 清昭さん作

材 料

- (3人分)
- ・蕎麦米 30g
- ・片栗粉 適当
- ・ゆず 少々
- ・三つ葉 少々
- ・鴨 (皿の上の鴨南の残り)
- ・雑炊 (だし汁1ℓ 当り返し150g)

作り方

- 1 市販の蕎麦米30gを一晚水につけ、何度も洗い30分煮立てる。
- 2 蕎麦米をザルで水を切り、だし汁と鴨を入れて30分位に煮込む。
- 3 水溶き片栗粉を入れてグツグツと煮込む。
- 4 器によそい、ゆずと三つ葉で盛り付けする。