

伝えていきなり! 伝統食材を使って

第79回 ころころ根菜の洋風雑煮

「お餅」は稲作の伝来とともに東南アジアから伝わったといわれています。昔から「お餅」には神様が宿っていると考えられ、お正月や節句、誕生祝いなど、季節の行事や祝い事の「ハレの日」の特別な食べ物でした。今では一年中店頭並び、保存も利く、手軽で栄養価の高い食材の代表選手。おやつにも主食にもなる「お餅」をおいしく頂きましょう。

2019年産のもち米を使用しています。

1072 次回: 12月 近江三方庵
今回: 4回

近江羽二重こもち
1kg (20個)

滋賀県産羽二重もち米を100%使用し、杵つきにてお正月用のもちに仕上げました。お正月のお雑煮にぜひご利用ください。

賞味期間: 2020年1月15日



本体 **1,350**円
(税込 1,458円)

材料 (2人分)

1135 産直 太ごぼう	1/2本
1121 人参	1/4本
玉ねぎ(うす切)	小1個分
ベーコン	2枚
1072 近江羽二重こもち	2個
バター	大さじ1
塩・胡椒	各少々
ミックスチーズ	10g
A コンソメ	1/2個
湯	300ml

作り方

- 1 ごぼうと人参は小さな乱切りにし、ごぼうは水にさらす。ベーコンは細切りにする。
- 2 鍋にバターを溶かして玉ねぎを中～弱火で炒める。水気をきった①のごぼうと人参、ベーコンを加えて炒め、Aを加えてアクを取りながら煮る。煮立ったら塩と胡椒で味を調え、耐熱の器に盛る。
- 3 餅は焼き網かオーブントースターでこんがり焼いて②にのせ、ミックスチーズを散らす。温めておいたオーブントースターでチーズにこんがり焼き色が付くまで焼く。

根菜たっぷりの洋風雑煮。野菜の旨味が溶け込んだスープとお餅が体を温めてくれます。



野菜を「ささがき」にしたり、餅を小さく切っておくと食べやすくなります。

