



## さつまい汁(鹿兒島県)

鹿兒島県(さつま)の郷土料理であることからこの名がつけました。最近では鶏肉の代わりに豚肉も多く使われています。

鶏肉(スライス)75g	にんじん 50g	青ねぎ 25g
厚揚げ 100g	だいこん 75g	煮干し 10g
さつまいも 150g	ごぼう 25g	みそ 55g
		水650~700cc

### 作り方

水に煮干しを入れ、だしをとる。厚揚げは油抜きし、1.5cmの角切り、さつまいもは2cmの角切り、にんじん・だいこんは0.5cmのちょう切り、ごぼうはささがきにし、水にさらす。青ねぎは小口切りにする。

だしに鶏肉、にんじん、だいこん、ごぼうを入れ、しばらくしてさつまいもを入れて煮る。

材料に火が通ったら、厚揚げ、みそを入れ、青ねぎを入れ、仕上げる。