

金ごま雑煮

～新春に景気のいい金ごまをたっぷりつけた御馳走雑煮を！～



使用商品：金ごまいりごま 75g

＜材料＞4人分

＜作り方＞

フリ	2切れ	1. フリは2cmに切り、海老は殻と背ワタを取り、塩少々を振りグリルでさっと焼く。
海老	8尾	2. にんじんは4cmの拍子木切り、里芋は六角に皮をむき、薄切りにし、ともにだし汁で煮、取り出す。小松菜はさっとゆで4cmに切る。
塩	少々	3. もちは溶いた卵の白身をはけでぬり、金ごまを全体にまぶしフライパンでていねいに焼く。
にんじん	1/3本	4. 大きめの器に3.の金ごまもちをのせ、1.2.を盛る。
小松菜	1/2束	5. 鍋に2.のだし汁とAとなめこを煮立て、4.にそそぎ、ゆずの皮をのせる。
里芋	2個	
なめこ	1パック	
切りもち(小)	8個	
金ごまいりごま	大さじ8	
卵の白身	1/2個分	
だし汁[1番だし]	4カップ	
A みりん、酒	各大さじ2	
薄口しょうゆ	大さじ2	
塩	少々	
柚子の皮	少々	

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL:0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp>