

甘とろ太ねぎを使った 鴨ネギスープ

<< 焼きネギの甘さが優しい逸品 >>



----- 材料（2人分） -----

甘とろ太ねぎ	2本
鴨ロース肉スライス	60g
醤油	少々
タイム	適量

A

コンソメスープ	2カップ
日本酒	大さじ1

B

砂糖	ひとつまみ
醤油	適量
塩	適量
B・P 粗挽き	適量

----- 作り方 -----

- ① 甘とろ太ねぎは、2～3cm長さに切る。
- ② 鴨ロース肉は、脂身部分を下にして鍋に入れ、火に掛ける。油が溶け出し、表面に焼き色がついたら取り出す。醤油少々をまぶす。
- ③ ②の鍋に、①を入れて炒め、焼き色を付ける。Aを注ぎ、ひと煮立ちしたら弱火で3分間加熱する。
- ④ ②の鴨肉を戻し入れ、Bで味をととのえる。
- ⑤ 器に盛り付け、B・P 粗挽き、タイムを飾る。

※POINT

鴨ロース肉は、火を通し過ぎないこと。

