



## 博多西濱屋のお薦め【がめ煮（筑前煮）】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、美味しい【がめ煮（筑前煮）】を作ってみましょう。

### 【材 料】

4人分

- ・レンコン・ニンジン・里芋・竹の子・ゴボウ・コンニャク等（根野菜）
- ・干し椎茸（戻しておきます）
- ・絹さや
- ・博多あごだし（標準だし…400cc）
- ・醤油
- ・砂糖

### 【作り方】

- 1.野菜は2cm位に乱切りにします。  
コンニャクは茹でてからちぎり、レンコンとゴボウは固茹でにしておきます。
- 2.[1]の全部を鍋に入れ、【博多あごだし】400ccを入れて炊きます。
- 3.吹き上がったら、鶏肉を入れ、砂糖・醤油で味付けをします。  
お好みですが、少し淡めにしてコトコト煮込んで美味しくしょう。  
出し汁が引いたら完成です。
- 4.器に盛り付け、茹でた絹さやを飾って仕上げましょう。

※【がめ煮】は郷土料理ですので、各ご家庭のお袋の味があると思いますが、【博多あごだし】を使って、さらに旨味のある【がめ煮】を作ってみませんか？

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

# どんな料理にも使えます