

治部煮丼

カモ肉を煮込む金沢市の郷土料理
「治部煮」をアレンジしました。

【材料】（1人分）

ご飯	小丼 1 杯
カモ肉か鶏肉	40 g
すだれ麩	2 cm
生しいたけ	1 枚
青じそ	1 枚
ミョウガ・わさび・小麦粉	少々
だし汁	50 c c
しょうゆ・みりん・酒	各大さじ 1



【作り方】

- ①カモ肉はそぎ切りにし、小麦粉をたっぷりまぶしておく。すだれ麩は細切りにして結び、さっと湯通しを生しいたけは石づきを取り、上に十文字の切り込みを入れる。青じそ、ミョウガは千切りにしておく。
- ②鍋にAを入れて煮立て、生しいたけ、すだれ麩、カモ肉の順に入れて煮る。カモ肉は煮すぎないこと。煮えたらごはんの上のにのせて、上からミョウガ、青じそ、わさびをのせる。