

## 根菜と柚子の香りのシチュー



### ▼材料（2人分）

- 鶏の皮 …100g
- 甘藷 …200g
- 大根 …5cm
- ごぼう …5cm
- 柚子 …1個
- A：
  - ・牛乳 …200cc
  - ・だし汁 …200cc
  - ・薄口醤油 …大2
  - ・砂糖 …大1
  - ・塩、こしょう …各適量
- B：
  - ・片栗粉、水 …各大2

### ▼作り方

- ① 鶏の皮は一口大に切り、根菜（甘藷、大根、ごぼう）は乱切りにする。
- ② 鍋に①とAを入れて蓋をし、弱火で20分程煮る。
- ③ Bでとろみをつけ、柚子は実は絞り、皮は千切りにして加える。