

【料理名】

## 鶏団子入りレモン鍋

テーマ：洋風

材 料	分 量 (4人分)
レモン	2個
白菜	1/4個
長ねぎ	2本
椎茸	4個
昆布だし汁	2ℓ
★鶏団子	
鶏もも挽肉	300g
長ねぎ	20g
卵	1個
山芋	60g
生姜	小さじ2
味噌	大さじ1

### 【作り方】

- 1 食材を切る。
- 2 山芋と生姜をすりおろす。
- 3 鍋に昆布だしを張り火にかけ、白菜、長ねぎ、椎茸を入れる。
- 4 ★の鶏団子の材料を全て混ぜ合わせ、食べやすい大きさに丸め、鍋に投入する。
- 5 約5分火にかけ、鶏団子に火が通ったら、鍋の表面に薄切りにしたレモンを敷き詰めて完成。

