

「第1回奥ひの青パパイヤ料理コンテスト in 日野町」優秀賞

フリガナ	アオパパイヤイリトリダンゴ汁	
1 料理名	青パパイヤ入り鳥だんご汁	
2 料理写真		
3 材料	材料名	分量
	○トリモモミンチ肉	80g
	○青パパイヤ	1/4個
	○ネギ	1/4本
	○豆腐	半丁
	○生きくらげ	6個
	○味噌	小さじ2
	○だし昆布	1枚
	○醤油	大さじ1
	○みりん	小さじ2
	材料費（2名分）	400円
4 作り方	<p>①生きくらげを大きめのみじん切りにする。</p> <p>②ミンチに生きくらげと味噌を加え、よく混ぜて、団子にする。</p> <p>③鍋に水（2L）とだし昆布を入れて煮て、昆布だし汁をとる。</p> <p>④青パパイヤの皮をむき、スライサーで千切りにする。</p> <p>⑤ネギを斜め切りにする。</p> <p>⑥だし汁の中に鳥団子を入れる。</p> <p>⑦団子が煮え、浮いてきたら、賽の目に切った豆腐、ネギ、青パパイヤを入れ、醤油とみりんで味をつけ、5分程度煮込んだら出来上がり。</p>	
	調理時間	15分
5 アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての食材は鳥取県内で調達できます。日野町では、生きくらげが手に入らないので、伯耆町から仕入れました。 ・青パパイヤは久住集落で育った新鮮なものを使用しています。 ・鶏肉団子の中に入った生きくらげで、団子がぷりぷりです。 ・青パパイヤはスライサーを使うと、簡単に千切りができ、調理時間を短縮できます。 ・青パパイヤを千切りにすることで、スープと絡みが良いです。また、鳥のスープとの相性は抜群で、何杯でも食べれます。 ・美味しいので、食べてみてください。 	