

奥田政行シェフ 監修!

八戸×札幌 スープカレー風せんべい汁

ポイント

大量に調理する場合は、じゃが芋はあらかじめ茹でておくなどすると早く仕上げることができます。家庭で手軽に作る場合は電子レンジなどであらかじめ加熱しておくのもgood! サバ缶のほか、生サバを使用することも可。その場合は生サバの骨などに強めに塩を当て15分ほど置き、熱湯をかけてから、水と昆布と共に出汁を取ると良いです。

生サバの身はグリルなどで焼いてから仕上げに加えると香ばしさも加わって美味しくなります。生サバを使用する場合はおろし生姜も入れるとなおよいです。せんべいをえたのち、塩気が足りない場合は塩やしょうゆを足してください。



材料 (4人分)

サバ缶(水煮)(1缶190g)	2缶
鶏だし	1400cc
鶏がら	200g
昆布	20g
水	1500cc
おろしにんにく	20g
塩	3g
カレー粉(お好みで)	7g~
濃口醤油	大さじ2
ごぼう	150g
キャベツ	200g
舞茸	200g
じゃがいも	220g
油揚げ	2枚(50g)
ミニトマト	20個(200g)
イカ(掃除済み)	120g
せんべい	6~10枚

レシピ開発者



三笠高校調理部
高橋洸太郎
(2年生)

- 1 鶏がらを良く洗って、内臓を取り。水と昆布と共に鍋に入れて火にかける。沸騰直前に昆布を取り出す。そのまま15~20分軽く沸く火加減で煮だしてから漉す。
- 2 ごぼうをささがき(または斜め切り)にする。キャベツは3cm角ぐらいにざく切りする。イカは食べやすい大きさに切る。
- 3 舞茸は石づきを取って大きめにほぐし、じゃがいもは2cm程度の大きさに乱切りする。油揚げは8等分に正方形に切る。
- 4 鍋に鶏だしとサバ缶の汁を加える。ミニトマトとせんべい以外の具材を入れ加熱する。
- 5 じゃがいもが柔らかくなれば、おろしにんにく、塩、カレー粉、濃口醤油で味を調える。
- 6 サバ缶のサバとミニトマト、せんべいを割り入れて、せんべいが適度な硬さになったら盛り付ける。

備考

具材はこれに限らず、旬の野菜などを使用しても良いです。また、鶏肉などを入れても美味しいです。

レシピ動画はこちら!⇒

