

## ●かに鍋

材料 4 人分 調理時間 20 分

- ・かに 足など 12 ～ 16 本（お好みで）
- ・白菜 1/4 株
- ・春菊 1/2 束
- ・生椎茸 4 個
- ・人参 2 cm
- ・木綿豆腐 1 丁
- ・だし汁 4 C

- 〔酒 1/4C
- 淡口醤油 大さじ 1 と 1/2（～2）
- 〕みりん 大さじ 1



- ①白菜はざく切り、春菊は 3 cm 長さに切る。生椎茸は石づきを切り、飾り切りにする。
  - ②人参は 5 ミリ厚さの輪切りにし、お好みで花形に抜く。豆腐はやっこに切る。
  - ③鍋にだし汁と調味料を入れ、①②かにを入れて煮る。
- ※お好みで色々な野菜や葛きり、きのこを入れてもよい。