



ラーメンやスープ等のお料理に チキンスープストック

(材料・1300ml分)

鶏手羽先 8本

セロリ(葉や細い部分) 20g

人参 80g

玉ねぎ 1/2個

パセリ(茎の部分) 1本分

水 1.5ℓ

ローリエ(ドライ) 2枚

塩 小さじ1/2

調理器加熱
(沸騰後)

15分

保温
30分
以上

(作り方)

- ①手羽先はザルに入れて熱湯(分量外)を回しかけ水気を切る。
- ②パセリ以外の野菜は適当な大きさに切る。
- ③調理器に手羽先と全ての野菜を入れ、水、ローリエを加えてフタをしないで中火にかける。煮立ったら弱火にしてアクを取り除き、塩をしてそのまま15分加熱する。
- ④フタをして保温器に入れ、30分以上保温する。
- ⑤使う直前にザルで濾す。

※すぐに使わない時は粗熱が取れたらザルで濾し、冷蔵庫で保存する。