



鴨肉に添付の鍋のつゆが、いい味出しています。



コツ、ポイント

材料:(3~4人分)

鴨肉(鍋のつゆ添付)

	1パック
水菜	1束
春菊	1束
冷凍うどん	1玉
かまぼこ	1つ
鶏だんご(市販)	1パック
ぎょうざ (市販)	1パック
水	800cc

1. 水菜、春菊を4 c m幅ぐらいに切る。材料 をそろえる。土鍋に、水800ccを入れ て、鴨肉に添付の鍋のつゆを入れて沸騰さ せる。材料を煮込む。



http://cookpad.com/recipe/495983

このレシピの生い立ち

☆鴨肉がとても味が出て、美味しい です。

Copyright@ COOKPAD Inc. All Rights Reserved.