

料理名

## アヒアコ（じゃがいものスープ）



材料		4人分	
じゃがいも	3~4個	<調味料>	
鶏肉	300g	★ 塩	適量
長ネギ	1/2本	★ コンソメキューブ	1個
☆ パクチー	少々	(顆粒は大きじ1)	
☆ とうもろこし(またはコーン缶)	1本		
☆ アボカド	1個		
☆はなくても大丈夫です！			

## 調理器具

包丁（ピーラーもあると便利）	鍋
まな板	おたま
ポウル	

## 作り方

1.	鍋に水(1リットル)を入れ、鶏肉・長ネギ・とうもろこしを丸のまま弱火で熱する。鶏肉の中心に火が通ったところですので取り出す。煮汁は捨てない。
2.	じゃがいもの皮をむき、一口大よりも小さめにカットする。
3.	1.の鍋に2.のじゃがいもと★の調味料を入れ、中火で熱する。コーン缶を使用している場合は、ここで入れる。
4.	じゃがいものに火が通る間に、鶏肉を食べやすい大きさに手で裂き、長ネギとパクチーをみじん切りにする。
5.	じゃがいもが溶け始めたら、塩(分量外)で味をととのえる。お好みのとろみ具合になったら、4.の鶏肉を戻して火を止める。

6. 器に盛りつけ、長ネギとパクチーを散らす。

7. ☆アボカドは皮をむいてくし切り、とうもろこしは適当な大きさにカットし、添える。  
お好みで生クリーム、ケッパ―等も合います。