

つくってみませんか？

だしを効かせて季節の野菜を入れていただきます♪

<豚汁>

材料(4人分)

豚もも肉	… 80g
酒(下味)	… 小さじ1
はくさい(短冊)	… 150g
にんじん(短冊)	… 40g
じゃがいも(厚いちょう)	… 80g
ねぎ(小口切り)	… 50g
こんにゃく(短冊)	… 50g
おろししょうが	… 小さじ1/2
厚削り節(だしをとる)	… 800cc
白みそ	… 大さじ1
赤みそ	… 大さじ1
ごま油	… 小さじ1
水	… 600ml



作り方

- ① 水の中に厚削り節を入れて、弱火で煮出し、だしをとる。
- ② ごま油でしょうがを炒めて香りを出し、豚肉を炒める。
- ③ だし汁、にんじん、じゃがいも、こんにゃくを加えて、煮る。
- ④ はくさい、ねぎを加え、みそで調味して完成。

