

つくってみませんか？

北海道の郷土料理

石狩汁

材料(4人分)

じゃがいも(一口大)	...	150g
にんじん(いちょう)	...	50g
たまねぎ(長さ半分5mm幅)	...	50g
だいこん(いちょう)	...	50g
はくさい(1cm幅)	...	100g
鮭(角切り)	...	100g
酒(鮭にふっておく)	...	小さじ1
粒コーン	...	25g
みそ	...	40g
厚削り	} (だしをとる)	...
昆布		
水		
バター		...
		5g

作り方

- ① 湯の中に厚削りと昆布を入れて煮出し、だしをとる。
- ② だしに、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、だいこん、鮭を入れて煮る。
- ③ はくさい、コーンを入れて煮、具が煮えたらみそをとき入れ、仕上げにバターを入れる。

