

つくってみませんか？

富岡市の郷土料理♪



こしね汁

材料(4人分)

豚もも肉	…	80g
じゃがいも(厚いちょう)	…	60g
にんじん(いちょう)	…	40g
しいたけ(スライス)	…	40g
ごぼう(ささがき)	…	30g
ねぎ(小口)	…	50g
こんにゃく(短冊)	…	50g
油揚げ(短冊)	…	20g
木綿豆腐(さいのめ)	…	80g
しょうゆ	…	小さじ1/2
酒	…	小さじ1
みそ	…	大さじ1と1/2
油	…	小さじ1
厚けずり (だしをとる)	…	12g
水	…	600ml

作り方

- ① だしをとる
- ② 油を熱し、豚肉を炒める。
- ③ ごぼうを加えていためる。
じゃがいも、にんじん、しいたけ、
こんにゃくも加えて炒める。
- ④ だし、油揚げ、豆腐を加えて、煮る。
- ⑤ 最後にねぎ、調味料で味を調べ、
完成♪

