

『 料 亭 の 豚 汁 』

材料(2~3人分)

豚バラ薄切り肉	100g		
大根	2cm		
にんじん	4cm		
しいたけ	4枚		
こんにゃく	50g		
万能ネギの小口切り	適宜		
だし汁	3カップ		
片栗粉	味噌	みりん	一味



作り方

- ① 豚肉は一口大に切り、片栗粉を薄くまぶす。沸騰した湯で色が変わるまで茹で、ザルに上げる。
- ② 大根は5mmのちよう切り、にんじんは5mmの厚さの半月切り、ごぼうは良く洗って5mmの斜め切り、しいたけは軸を取って4つ切りに、こんにゃくは食べやすい大きさに手でちぎる。
- ③ 鍋にしいたけ以外の②とかぶるくらいの水を入れ、火にかける。沸いたら約5分茹で、ザルに上げる。
- ④ 鍋をきれいにして、だし汁、①、②、しいたけを入れ、火にかける。約5分煮て、野菜にしっかり火が通ったら、味噌大さじ2を溶き入れ、みりん大さじ1を加える。椀に盛り、万能ねぎを散らして一味を適宜ふる。