

# 『生姜しぼりました豚汁』

## 材料(4~5人分)

豚バラ薄切り肉	100g
大根	3cm長さ
にんじん	1/2本
ごぼう	小1本
長ネギ	1本
こんにやく	1/2枚
水	1000ml
みそ	大さじ5
サラダ油	少々
エバラ生姜しぼりました	適量
一人前	小さじ1杯

## 作り方

- ① 豚肉は一口大に、大根とにんじんはいちよう切りに、ごぼうは斜め薄切りにして水にさらし、長ネギは斜め切りに、こんにやくは短冊切りにします。
- ② 鍋に油を熱し、①を加えて炒め合わせ、水を加えて約10分、野菜が柔らかくなるまで煮ます。
- ③ 一度火を止め、味噌を溶き入れて、出来上がりです。仕上げに「生姜しぼりました」を加えてお召し上がりください。