

～＊～芋の子汁～＊～

<材料 4人分>

豚もも肉……60g

油揚げ……20g

ごぼう……40g

里芋……100g

もやし……40g

葉ねぎ……1本

塩、こしょう…少々

うすくちしょうゆ…大さじ1と 1/2

みりん……小さじ 1/2

だし汁……480cc

<作り方>

- ①葉ねぎは小口4mm、ごぼうはさがき、里芋はいちょう切り10mmに切る。
- ②油揚げは、油ぬきをして短冊に切る。
- ③別鍋に水を入れ、もやしを下茹でする。
- ④鍋にだし汁を沸かし、豚肉を入れ沸かす。
- ⑤④に固い野菜から順に入れ、煮る。
- ⑥調味料、油揚げ、下茹でしたもやしを入れ、ひと沸かしし、葉ねぎを入れて仕上げる。

