

## 豚みそ鍋



土鍋8号

### <材料>

豚こま切れ肉 300g

里芋 200g ごぼう 100g 春菊 100g しめじ 100g こんにゃく 1/2枚

水 800cc 固形スープ 3個

### ◀調味料C▶

砂糖 大さじ2 酒 大さじ2 上高地みそ 60g

### 【作り方】

- ① ボウルに調味料Cを入れてみそをとかしておく。
- ② 里芋は洗って皮をむき、塩少々ふってもみ洗いしてさっとゆで、水洗いして2～3等分に切る。
- ③ ごぼうは洗って土を落とし、ささがきにして酢水に2～3分つける。
- ④ しめじは根元を切り落として小房に分ける。
- ⑤ 春菊は根元を切り落として5等長さに切る。
- ⑥ こんにゃくはスプーンで小さめにちぎって2分ゆでる。
- ⑦ 豚肉は4等長さに切り、さっとゆでてざるに上げる。
- ⑧ 土鍋に水、固形スープ、里芋、ごぼうを入れ中火にかける。煮立ったら火を弱めてふたをし、里芋が柔らかくなるまで煮る。
- ⑨ しめじ、こんにゃく、豚肉を加え火を通す。
- ⑩ ①の合わせ調味料で調味し、春菊を加えてさっと煮る。