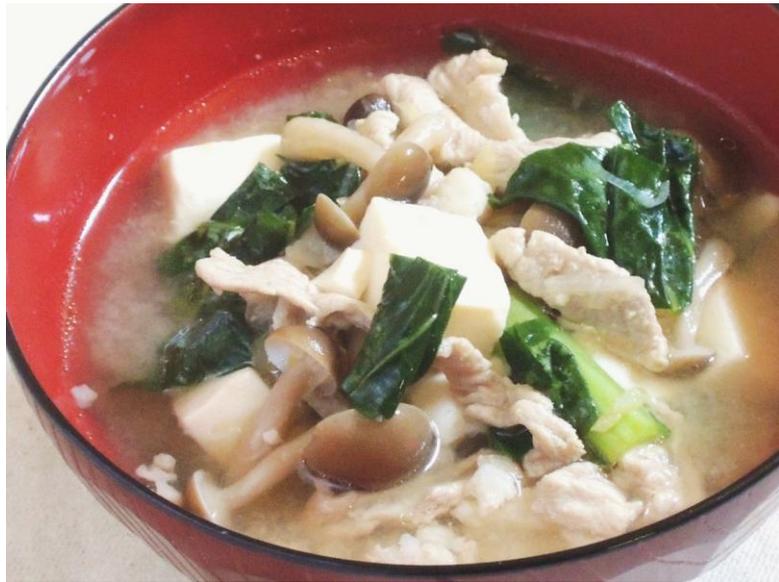


## 豚こま切れ肉 みそ汁



### <材料>

豚こま切れ肉 100g 豆腐 100g しめじ 80g 小松菜 30g  
しょうが 5g 上高地みそ 30g

### 【作り方】

- ① しょうがはみじん切りにする
- ② しめじは根元を切り落として小房に分ける。
- ③ 小松菜は根元を切り落として3センチ長さにきって水洗いする。
- ④ 豆腐は1センチ角切りにする。
- ⑤ 豚肉は7～8センチ幅に切る。
- ⑥ なべにサラダ油大さじ1としょうがを入れて中火で炒める。
- ⑦ 香りがでたら豚肉を加えて炒める。
- ⑧ 豚肉の色が変わってほぐれたら、だし汁600ccを入れて中火にかける。
- ⑨ 煮立ったらしめじ、小松菜の順に加えて火を通す。
- ⑩ 豆腐を加えて温まったら、上高地みそを溶き入れて火を止める。

