

鰹と昆布の出汁でうまみをたっぷり含んだ出汁を取り、具沢山の豚汁に仕上げます。

具たっぷり豚汁

材料

2人分

豚バラ肉(薄切り)・・・	60g	鰹と昆布の出汁・・・	1袋
大根・・・	100g	水・・・	500ml
里芋・・・	2個	味噌・・・	30g
ごぼう・・・	50g	白葱・・・	少々
にんじん・・・	1/4本	七味唐辛子・・・	適宜
こんにゃく・・・	60g		
サラダ油・・・	小さじ2		

作り方

- ①鍋に500mlの湯を沸かし、鰹と昆布の出汁を1パック入れ、5分程煮出してパックを取り出す。
- ②大根・人参はいちょう切り、ごぼうはさがき、里芋・こんにゃくは食べやすい大きさに切る。
- ③別鍋にサラダ油を熱し、豚肉を入れ色が変わるまで炒める。②を加えて全体がしんなりするまで炒める。
- ④①の出汁を加えて野菜が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤味噌を加えて混ぜ、器に盛り付ける。お好みで七味唐辛子をかける。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門蔵 鰹と昆布のだし

枕崎産近海1本釣りの本枯節と、北海道産真昆布をバランスよく配合したこだわりの出汁パックです。