

料理名 **キャベツ入り変わり豚汁**

りょうりめい

きゃべついりかわりとんじる

材料と分量 (6人分)

ざいりょうとぶんりょう(ろくにんぶん)



ぶたこまぎ にく
豚細切れ肉 …… 150 g

しいたけ …… 6枚

キャベツ …… 600 g

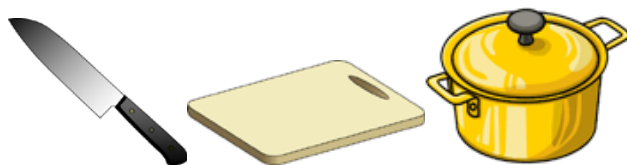
みそ
味噌 …… 90 g

ジャガイモ …… 300 g

じる
だし汁 …… 1,020 cc

ニンジン …… 90 g

つくりかた



① ぶたにく はば き
豚肉は 1cm幅に切る。

② かわ はば き みず やく
ジャガイモは皮をむき、3cm幅のいちよう切りにして水に約
ふん みすけ き
5分さらし水気を切る。

③ はば き なが たんざく
キャベツは 3cm幅のざく切り、ニンジンは 3cmの長さの短冊
き
切り、しいたけはせんき切りにする。

④ なべ ぶたにく じる つよび
鍋にジャガイモ、豚肉、ニンジン、しいたけ、だし汁を入れ強火
にかける。

に た ちゅうび と やく ぶん に
煮立ったら中火にしてあくを取り、約10分煮る。

みそ にじる と くわ に
味噌を煮汁で溶いて加え、キャベツを加えひと煮立ちさせる。