

⑦ごぼうと豚肉のきんぴらスープ（5人分）

【材料】

ごぼう（ささがき） …… 1.25本

ごま油 …… 適量

A

水 …… 750～800cc

昆布茶 …… 小さじ1強

豚肩ロース薄切り（一口大） …… 375g

味噌 …… 大さじ2.5

かつお節 …… 2.5パック（10g）

粉山椒 …… 適量



【作り方】

鍋にごま油を入れて熱し、ごぼうを炒める。

ごぼうから香りがしてきたらAを入れる。

沸騰したら豚肉を入れ、ふたをして煮る。

ごぼうが柔らかくなったら、火を止めて味噌を溶き入れて、

かつお節を混ぜる。

器に盛り、粉山椒を振る。