

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

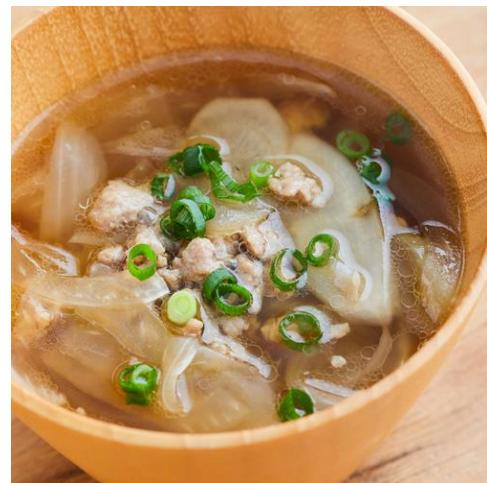
昆布茶 小さじ1強

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。