

- 1 豆腐はパックの水けをきって、食べやすい大きさに切る。

ポイント 1個を2等分が目安(計4切れ)です。



- 2 鍋に水250ccとたれを入れて混ぜ、大根を入れて中火にかける。

ポイント 大根は火が通りにくいので、先に加えます。



- 3 煮立てば豚肉、豆腐、しめじを入れ、アクを取りながら5～6分程煮る。

ポイント 豚肉は煮えたときに固まらないよう、広げながら入れましょう。



- 4 水菜を入れ、ふたをして3～4分程煮る。

ポイント 水菜はしんなりするまで火を通しましょう。



お届けの食材 ※野菜は洗浄済み

豚こま切れ肉	120g	しめじ	50g
木綿豆腐	150g	大根	100g
水菜	150g	たれ(みやこ)	1袋

ご用意いただく食材

水	250cc
---	-------

今回のメニューを手軽に再現

上記の食材を準備し、手順は左記のレシピを参照してください。

たれ

うすくちしょうゆ	大さじ1・1/2
みりん・酒	各大さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
和風顆粒だしの素	小さじ1

作り方

- たれの材料を容器に入れてよく混ぜ合わせる。
- 豚肉は食べやすい長さに切る。
- 大根は1.5cm幅のいちょう切りにする。しめじは石づきを切ってほぐす。水菜は4cm長さのざく切りにする。

作り方は下準備と手順1～4を参照してください。

一言コメント

うすくちしょうゆを使うことで、上品な色合いに仕上がります。

※食材セットに使用される材料(肉・魚等)は十分に中まで火を通して調理してください。※火加減や加熱時間は目安です。各家庭の調理器具によって多少異なりますので、様子を見ながら加減してください。※計量の目安について 1カップ…200cc、大さじ1…15cc、小さじ1…5cc