

- ① 鍋にタレと水700ccを入れ、中火にかけて煮立たせる。豚肉、白ネギ、椎茸を入れて5分程煮る。

ポイント アクが出れば、さっと取り除きましょう。



- ② 食べやすい大きさに切った豆腐を入れ、3分程煮る。

ポイント 火加減は中火～弱めの中火で、調整してください。



- ③ 水菜を入れ、ふたをして2分程煮る。煮えたものから取り分けていただく。

ポイント 水菜のシャキシャキとした食感を活かすため、火を通し過ぎないようにしましょう。



おすすめの薬味やシメ

一味や七味唐辛子、すりごまなどがよく合います。

最後のシメは、うどんや雑炊がお勧めです。蕎麦やお餅を入れてもよく合います。



お届けの食材 ※野菜は洗浄済み

豚バラ切落とし肉	120g	椎茸	40g
水菜	150g	豆腐	150g
白ネギ	80g	タレ(朝鍋用わりした)	1袋

ご用意いただく食材

水	700cc
---	-------

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。

タレ

しょうゆ	大さじ1・1/2
酒・みりん	各大さじ1
砂糖	小さじ1
和風顆粒だし	小さじ2
塩	小さじ1/2

作り方

- タレ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切る。
- 水菜は4～5cm長さのざく切りにする。白ネギは1cm幅の斜め薄切りにし、椎茸は石づきを切って食べやすい大きさに切る。

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

椎茸が小さい場合は、切らずにそのまま加えてください。お好みのきのこを加えてもよく合います。