

《汁物》 さわにわん



千切りの野菜がたくさん入っている汁物です。

▶材料（4人分）

豚もも肉千切り	80g
（下味）料理酒	小さじ1
干しいたけ	2～3枚
人参	40g（1/3本）
大根	3～4センチ長さ
じゃがいも	中1こ
長ねぎ	1/2～1本
小松菜	2株
しょうが	ひとかけ
だし汁	2と1/2カップ
しょうゆ	大さじ1と1/2
料理酒	大さじ1
塩	小さじ1/2
片栗粉	小さじ1

▶作り方

- ① 豚肉は酒で下味をつける。
- ② 干しいたけはもどして千切りにする。
- ③ 人参、大根は千切り、じゃがいもは千切りにして水によくさらしておく。長ねぎは小口切り、小松菜は3センチに切ってさっとゆでしておく。しょうがはすりおろしてしょうが汁を作る。
- ④ だし汁を煮立たせ、①を入れて煮る。
- ⑤ 人参、大根、しいたけ、酒を加える。
- ⑥ ⑤が煮えたら、じゃがいもを加える。
- ⑦ 塩、しょうゆで味をつける。
- ⑧ 水溶き片栗粉で薄いとろみをつけ、長ねぎ、小松菜、しょうが汁を加える。