

《汁物》白菜と豚肉の和風スープ



しょうがの風味がきいた和風スープです。

▶材料（4人分）

白菜	120g
豚肉小間切り	60g
すりおろししょうが	小さじ1/2
長ねぎ	20g
にんじん	20g
酒	小さじ2
塩	少々
こしょう	少々
しょうゆ	小さじ2
だし汁	480ml

▶作り方

- ① 白菜は葉と芯を分けてそれぞれ2cm幅、長ねぎは斜め切り、にんじんは薄めのいちよう切りにする。
- ② 煮たたせただし汁に酒を加え、豚肉を煮る。あくをとったら白菜の芯、長ねぎ、にんじんを加えて、火が通ったら白菜の葉を加える。
- ③ 塩・こしょう・しょうゆ・すりおろししょうがを加える。