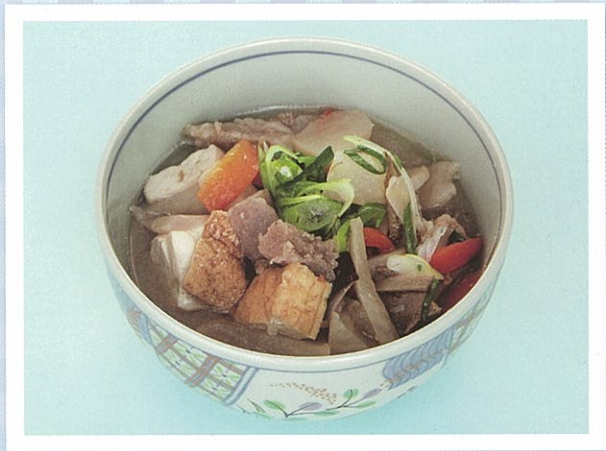


幡船汁（猪汁）



幡船汁 (猪汁)

材 料 (5人分)

猪肉……………200 g	こんにゃく…60 g
女山大根…………200 g	味噌……………100 g
さといも…………200 g	酒……………少々
人参……………50 g	サラダ油……10 g
ごぼう……………50 g	揚げ豆腐……1個
小ねぎ……………30 g	だし汁…………1.2 l
しいたけ…………50 g	

作り方

1. 猪肉は小さく切り、酒をふりかけ、たっぷりの湯でゆがく。
 2. 大根は大きめのそぎ切り、人参・ごぼうもそぎ切りにする。
 3. さといもは食べやすい大きさに切り、しいたけは4つ切りにしておく。
 4. こんにゃくは小さくちぎり、塩もみして洗っておく。
 5. 鍋を熱し油を入れ、①②③④をいためる。
 6. ⑤の材料とだし汁を加えてやわらかくなるまで煮る。
 7. 揚げ豆腐は2cm角に切り⑥に加える。
 8. 味噌を入れ味をととのえる。
 9. 小口切りのねぎをそえる。
- ※浮いてきたあくを丹念に取り除くこと。

