



11/11(火)

きのこの豚汁



(材料)

中嶋屋本店「うまかだし混合」

豚肉：70g

きのこ類：70g程度

豆腐：1/4丁

長ねぎ：1/4本

小ねぎ：適量

ごま油：大さじ1

みそ：大さじ2～3

塩：少々

七味、ゆず胡椒など：お好みで適量

- ① 鍋に出汁パックと水を入れ、沸騰したら中火で5分煮出す。
- ② 長ねぎは斜め薄切りにする。きのこ類は石づきを取り食べやすい大きさに手で割いておく。
- ③ 鍋にごま油を温め、②を塩少々で炒める。
- ④ 豚肉を加えてさっと混ぜたら①のだしを張る。
- ⑤ 豆腐を手で崩しながら加えて煮る。アクが出たら取る。
- ⑥ 火が通ったら、止めて味噌を加えて溶く。
- ⑦ お椀に盛り、小ねぎを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。