

けんちん汁



《材料 約4人分》

- 豚肉 20g
- 豆腐 80g
- うす揚げ 20g
- 里芋 80g
- ごぼう 30g
- 人参 40g
- 青ねぎ（小口切り）少々
- ごま油 小さじ1
- だし汁 350cc
- 薄口醤油 大さじ1 + 小さじ1
- 塩 小さじ2分の1
- みりん、酒 小さじ2

《作り方》

- ① 豆腐はさいの目に切る、椎茸は千切り、人参、大根、里芋はいちょう切りにする。うす揚げは短冊切り、ごぼうはそぎ切りする。青ねぎは小口切り。
- ② 鍋にごま油を回し入れ熱して、豚肉とカットした野菜を炒めていく。
- ③ ②にだし汁を入れて煮込む。
- ④ ③に豆腐と調味料を入れて味を調える。
- ⑤ 仕上げにカットした青ねぎを加える。