

酒粕入り根菜みそ汁

対象

おとなむけ



材料【2人分】

豚ばら肉	50g
ごぼう	1/4 本
大根	3cm
にんじん	2cm
じゃが芋	小1個
だし汁	2 カップ
みそ	大さじ1
酒粕	大さじ1
三つ葉（小ねぎ）	適宜

作り方

- 1) 豚ばら肉は2cm幅に切る。
- 2) ごぼうは斜め薄切り、大根・にんじん・じゃが芋はいちょう切りにする。
- 3) だし汁に、豚ばら肉、野菜とじゃが芋を入れて煮る。
- 4) 材料がやわらかくなったら酒粕とみそをとき入れる。
- 5) 器に盛り、適当な大きさに切った三つ葉（または小ねぎ）をのせる。

Cooking Point!

・材料は何でも合いますが、ごぼうと豚肉は欠かせません。

