

とん汁



材料 4人分

豚こま切れ肉・・・100g

大根・・・・・・・・200g

長ネギ・・・・・・・・1本

さといも・・・・・・・・4個

しめじ・・・・・・・・1/2パック

えのき・・・・・・・・1/2パック

こんにゃく・・・1/2パック

だし汁・・・・・・・・600～800cc

みそ・・・・・・・・大さじ2杯強～3杯強

※好みで加減してください

手順

1. 大根→拍子木切り（イチョウ切り、乱切りなどOK）
長ネギ→斜め切り
さといも→皮を剥いて、一口サイズに切る
しめじ・えのき→いしづきを除いて、食べやすい長さに切る
こんにゃく→拍子木切り
2. 鍋にだし汁を用意し、豚肉と①を入れ煮込む
3. 具材が煮えたら、みそを溶き入れる

※人参や奴ネギを入れると、彩りが良くなる

イモは、さつまいも・じゃがいもでもよい

お好みで七味唐辛子を振りかけると味が引き締まる