



※写真はイメージです。

いつもの豚汁をミルクバター風味に仕上げてパンにも合う汁ものに！ 豚汁のミルクバター風味

材 料 (4人分)

豚薄切り肉(または細切れ肉)...	150g
生しいたけ.....	2枚
にんじん.....	1/2本
大根.....	100g
里芋.....	2個
こんにゃく・厚揚げ.....	各1/2枚
長ねぎ(青みの部分も入れて)...	1/2本
サラダ油.....	大さじ1
だし汁.....	2・1/2カップ
牛乳.....	1・1/2カップ
みそ.....	大さじ4
バター.....	大さじ1
塩.....	少々

作り方

1. 豚肉は食べやすい大きさに切る。
2. 生しいたけは石づきを除いていちょう切りにし、にんじんと大根もいちょう切りにする。
3. 里芋は皮をむいて塩を振り、もみ込んでぬめりをだし、水洗いして半月かいちょう切りにする。こんにゃくはしたゆでしてスプーンで小さくちぎる。
4. 厚揚げは食べやすく切る。
5. 長ねぎは小口切りにする。
6. 鍋にサラダ油を熱し、1・2・3の順に加えて炒めあわせ、だし汁を注いで煮立ったらアクを取り除き、4を加えて蓋をし、弱火で10～15分程煮る。
7. 牛乳を加えて温まったらみそをとぎ入れ、5を加えてひと煮し、火を止めてバターを加える。