



※写真はイメージです。

心も体も温まります。

具たっぷり とん汁

心も体も温まります。

具たっぷり とん汁

材 料 (4人分)

生しいたけ	4本
大根	10cm(250g)
白ねぎ	1本
豚バラうす切り	約50g
水	4カップ
ほんだし	
<small>小さじ山盛り1(4g)</small>	
みそ	大さじ3
AJINOMOTO サラダ油	
(サラダ油)	小さじ1/2

作り方

1. 豚バラうす切りは2cm幅に切り、生しいたけは軸を取って4つ切りにする。大根は3mm幅のいちょう切り、白ねぎは1cm幅のブツ切りにする。
2. 鍋にサラダ油を熱し、1の豚バラうす切り・大根の順に炒める。
3. 水、ほんだし半量、1の生しいたけを加えて煮立ったら弱火にし、蓋をして15分煮る。
4. 1の白ねぎを加え、みそを溶き入れて、残りのほんだしを加え、ひと煮立ちさせる。