

※写真はイメージです

やさしい味わいの旨煮です

## 豚のくずうちとはくさいの旨煮

### 材 料 (2~3人分)

豚肉バラうす切り … 約150g

片栗粉…………… 適量

はくさい …………… 1/6切

青ねぎ …………… 3本

A [ キッコーマン  
濃いだし本つゆ(濃縮つゆ)  
……………60ml  
水 …………… 600ml

### 作り方

1. 豚肉バラうす切りは食べやすい大きさに切り、片栗粉をまぶしておく。
2. はくさいはざく切りに、青ねぎは小口切りに切っておく。
3. 沸騰した湯で豚肉バラうす切りをさっと茹でて、ザルにあげておく。
4. 鍋にAを入れ2のはくさいを加え、火にかけて、沸騰したら中火にして5分程煮る。
5. 4に3を加えて1分程煮て器に盛り、2の青ねぎを散らす。