



※画像はイメージです。

冷蔵庫に余ってる大根も美味しくいただけます!!

## だしうま!! 白だしみぞれ鍋

### 材 料 (4人分)

豚バラ肉	400g
大根	1/3本
白菜	1/4株
長ねぎ	1本
エリンギ	2本
ほうれん草	1/3束
A	
ヤマキ割烹白だし	140ml
水	1000ml
<シメ>	
ゆでうどん	2玉
青ねぎ	2~3本

### 作り方

1. 大根はすりおろし、水気を切る。
2. 白菜はひと口大のザク切りに、長ねぎは4cm長さの斜め切りにする。エリンギはタテ4等分に、ほうれん草は5cm長さに切る。
3. 鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したら2を火の通りにくい順に加える。
4. 3に豚肉を加え全体に火が通るまで煮て、最後に大根おろしをのせる(1/3程度シメ用に残しておく)。
5. <シメ> 鍋にうどんを入れ、火が通ったら残りの大根おろしを加えてひと煮立ちさせ、刻んだ青ねぎを散らす。