

酒粕千ゲ

寒い日はこれ！あったまりますよ

材料(4人分)

大根	20cm
人参	1/2本
長ねぎ	2本
白菜	4枚
エノキ茸	1/2束(他、お好みのきのこ)
豚ばら肉	400g
葛きり	1袋
だし汁	4~6カップ
酒粕	200g
味噌	200g
白菜キムチ	適量



- ① 葛きりは熱湯をかけてもどしザルにあげておきます。
- ② 酒粕と味噌はだし汁少しを加えてペースト状にしておきます。
- ③ 大根は太めの干切り、人参は 1×5cm の短冊切り、長ねぎは斜め切り、白菜は人参より大きめの短冊切り、エノキ茸は石突を切って半分の長さに切ります。
- ④ 鍋にだし汁と野菜を入れて中火にかけ、ひと煮たちしたら②のペーストを少しずつ加えます。
- ⑤ 味をみて、きざんだ白菜キムチ・葛きりを加え豚ばら肉を入れて肉が煮えたらいただきます。