

さつまい



◎材料(4人分)

- だし汁…800ml
- 豚小間肉…50g
- 油…適量
- さつまい…1/3本
- 大根…3cm
- ごぼう…1/4本
- 長ねぎ…1/2本
- ぶなしめじ…20g
- 小松菜…1茎
- 味噌…大さじ2



◎作り方

- ① さつまいは1cm角、大根はいちょう切り、ごぼうはさがき、長ねぎ、ぶなしめじはみじん切り、小松菜は2cm幅に切ります。
- ② 鍋に油をひき、お肉を炒めます。
- ③ だし汁を②に入れます。
- ④ ★を入れやわらかくなるまで煮ます。
- ⑤ 小松菜を入れます。
- ⑥ 沸騰したら味噌を入れて出来上がりです。

