

どさんこ汁

4人分

材料

豚こま肉	60g	白みそ	大さじ2
人参	1/2本	醤油	小さじ1
じゃがいも	大1個	バター	大さじ1
コーン	80g	乾燥わかめ	2g
豆腐	1/3丁	出汁	600cc
長ねぎ	1/2本		

作り方

- ①人参・じゃがいもはいちょう切り、長ねぎは小口切りにする
- ②出汁に豚肉・人参・じゃがいもを入れて煮る
- ③コーンを加え、野菜が柔らかくなったらさいの目切りにした豆腐と水で戻したわかめを入れる
- ④③に白みそ・醤油を入れ、仕上げに長ねぎ・バターを入れる

材料・調味料の量は目安です