

具だくさんのすまし汁♪ 沢煮椀

	(4人分)
豚肉	60g
にんじん	1/3本
干しいたけ	1枚
ごぼう	1/3本
大根	3cm
かまぼこ	1/4本
みつば	5本
だし汁	520ml
酒	小さじ1弱
みりん	小さじ1/4
塩	小さじ1/2弱
しょうゆ	小さじ2強



1. 豚肉、にんじん、大根をせん切り、干しいたけは戻してせん切り、ごぼうはさがき、かまぼこは短冊切り、みつばは3cm長さに切る。
2. 鍋にだし汁とにんじん、ごぼう、大根を入れて煮る。
3. 沸騰したら豚肉、しいたけ、かまぼこを入れ、あくをとる。あくをとりながらさらに煮る。
4. 調味料で味をととのえ、みつばを散らす。