

白菜と筍の柚子風味豚汁



▼材料（2人分）

- 豚ばら肉 …50g
- 白菜 …
- 筍 …100g
- 人参 …1/3 本
- こんにゃく …1/4 枚
- 柚子の絞り汁 …1/2 個分
- A：
 - ・合わせ味噌 …大 3
 - ・酒、みりん …各大 1
- だし汁 …600cc
- ごま油 …大 1

▼作り方

- ① 豚ばら肉は 2cm に切り、白菜はざく切りにする。
- ② 筍、人参、こんにゃくは乱切りにする。
- ③ ごま油で白菜以外を炒めて、だし汁で 15 分程煮る。
- ④ 白菜を入れて A で味を調べ、柚子の絞り汁を回しかける。