

にらと玉葱のもつ煮込み



▼材料（2人分）

- 豚もつ肉 …300g
- にら …1束
- 玉葱 …1個
- にんにく、生姜 …各1片
- 赤唐辛子 …1本
- A：
 - ・だし汁 …600cc
 - ・酒、砂糖 …各大3
 - ・塩、こしょう …各適量

▼作り方

- ① 豚もつ肉は沸騰したお湯でぷっくりするまで茹でる。
- ② にらは5cm切り、玉葱は半月の薄切り、にんにく、生姜はすりおろし、赤唐辛子は小口切りにする。
- ③ 鍋にAを煮立て、①、②を煮込む。