

豚薄切り肉と根菜の福煮

材料 4人分

豚薄切り肉	100g
大根	200g
人参	} 各 50g
牛蒡	
干椎茸	
こんにゃく	50g
煮汁	
水	6カップ
スープの素	1個
酒	大2
塩	小1/2
黒粒胡椒	少々
銀杏	5粒
生姜絞り汁	適当



作り方

1. 干椎茸は水に浸けてもどす。
2. 大根、人参、牛蒡、椎茸、こんにゃくは全て 1cm 角に切る。牛蒡は酢少量を加えた湯でさっと茹でて湯を切り、こんにゃくは茹でてこぼす。
3. 鍋に水、スープの素、酒を入れ、大根、人参、牛蒡、椎茸、こんにゃくを加えて煮る。煮立ったら肉を加え、火を弱めて 20~25 分程煮る。
4. 塩、黒胡椒で味を調える。
5. 椀に盛り、銀杏を半分に切って散らし、おろし生姜の絞り汁を落とす。