

# 猪鍋

中乃屋

## 材料 (2~3人分)

猪肉(部位にこだわらない)	100g
白菜	150g
大根	120g
こんにゃく	適量
きのこ	適量
ねぎ	適量
<スープ>	
みそ	100g
砂糖	適量
ニンニク	適量
しょうが	適量



## 調理手順

- ①大根をイチヨウ切にして圧力鍋等で煮る。
- ②大根の煮汁にスープの材料を入れ、(お好みに合わせて)味噌汁より少し濃くうすめ、大根を入れて少し煮立てる。
- ③沸騰してきたら脂身を少しと、野菜(白菜・こんにゃく・きのこ類・その他お好みで)を入れる。
- ④野菜が煮えてきたら、しし肉を入れ、最後にねぎを入れて出来上がり。

## ワンポイント

- 大根はよく煮て、しし肉は余り煮すぎないこと!
- しし肉の脂身は、くどくなくヘルシーでとても美味しいです!

## ここで買える、食べられる

- 下記にて営業しておりますので、お気軽にお問い合わせください。  
豊田市野入町椴木平11-2 TEL 0565-82-2913  
中乃屋