

# 山里のししおでん

株式会社三河猪家

## 材料（1人分）

|          |        |
|----------|--------|
| 猪スネ肉     | 40g    |
| ししミンチボール | 30g    |
| だいこん     | 1切     |
| こんにゃく    | 1個     |
| ししぎょうぎ※  | 1個     |
| <つゆ>     |        |
| こんぶだし    | 1000cc |
| しょうゆ     | 30cc   |
| みりん      | 30cc   |
| 酒        | 30cc   |
| 塩        | 少々     |



## 調理手順

- ① スネ肉塊を約40gの角切りにし、圧力鍋で煮る。
- ② ししミンチ肉を30g丸めて茹でる。
- ③ ししぎょうぎは茹でて、浮いたら出来上がり。

## ワンポイント・アドバイス

下ゆでした大根、こんにゃくは、つゆに入れ、味がしみるように最初に入れる。



## ここで買える、食べられる

※三河猪家で販売のしんしろ餃子

