

酒粕を使ったメニュー

豚肉の酒粕鍋



エネルギー/1人分:442Kcal 塩分:2.4g

材料 * 4人分

分量

豚バラ肉(薄切り)	200g
大根	1/2本
にんじん	1/2本
白菜	1/4個
えのき	1/2個
しめじ	1/2個
だし汁	1200ml
ハクツル特撰酒粕	200g
白味噌	大さじ4
酒	100ml
薄口しょうゆ	大さじ1
塩	少々

作り方

- ①大根、にんじんは皮をむき、ピーラー等で縦に薄切りにする。
- ②白菜、豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ③えのき、しめじは石づきをとってほぐす。
- ④鍋にだし汁、酒を入れて強火にかける。
- ⑤ちぎった酒粕に温かいだし汁を少し入れて、すり鉢でペースト状にする。
- ⑥④に白味噌を溶き入れ、5を加えて煮溶かす。
- ⑦塩、薄口しょうゆで味を調え、具を入れる。煮えたらできあがり。

POINT

酒粕と白味噌をベースにしたコクのある味わい豊かな酒粕鍋です。酒粕の粒が具材に絡み、酒粕の風味と野菜の旨味をまるごと味わえるとても温まるお鍋です。