

とん汁うどん



材料【4～5人分】

うどん	1玉	ごぼう	50g
豚肉	100g	青ねぎ	20g
さつまいも	100g	味噌	おおさじ3
大根	50g	けずりぶし	てきりょう 適量
つきこんにゃく	50g	水	700ml
人参	ちゅう 中1	ほん 4本	

～ 作り方 ～

- ① けずりぶしで、だしをとっておく。
- ② 豚肉はひと口大にカット、さつまいもはひと口大の乱切り、大根、人参はいちょう切り、青ねぎは小口切り、ごぼうはささ切りにして、水にさらしておく。
- ③ つきこんにゃくはさっと茹でておく。
- ④ 鍋にだしを入れ、豚肉を火が通るまで煮る。
- ⑤ 大根、つきこんにゃく、人参、ごぼうを入れる。
- ⑥ ひと煮立ちしたらさつまいも、うどんを入れて煮る。
- ⑦ 味噌、青ねぎを入れて仕上げる。

