

# いももち汁<sup>じる</sup>

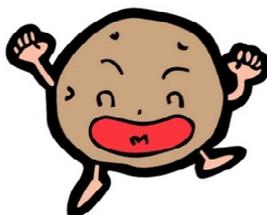


## 材料【4~5人分】

いももち (冷凍)	130g	おろししょうが	少々	} A
豚肉	80g	淡口醤油	大さじ1	
玉ねぎ	中1/2個	塩	少々	
人参	中1/4本	けずりぶし	適量	
ほうれん草	1/2束	みず	700ml	

## ～ 作り方 ～

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② 豚肉は食べやすい大きさに切り、玉ねぎは5mm幅スライス、人参はいちょう切り、ほうれん草は3cmにカットしておく。
- ③ 鍋にだしを煮立たせ、豚肉を火が通るまで煮る。
- ④ 玉ねぎ、人参、いももちを入れ、具材に火が通ったら、ほうれん草を入れる。
- ⑤ 調味料Aを入れ、味を調べて仕上げる。



いももちは、じゃがいもとでんぷんでできた、もちもちとした食感の団子です。焼いてたれをかけたり、汁の具材にして食べられます。

じゃがいもが茶った時に手作りしても良いでしょう。