



12

雪国きのこの もちもちみぞれ鍋



今夜は雪見気分！
ゴマ油の香りが絶妙なアクセントに。

【材料/4人分】

雪国まいたけ	1パック	厚揚げ	1枚
雪国えりんぎ	1パック	切り餅	4個
雪国しめじ	1パック	だし昆布(10cm角)	1枚
豚バラ肉(薄切り)	600g	水	1200cc
大根おろし	1/2本分	ゴマ油	適量
白菜	1/6個	柚子	少々
にんじん	1/2本	ポン酢	適量
三つ葉	1パック		

調理時間 約30分 | 約835kcal(1人分)

【作り方】

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 豚肉は半分に切り、白菜は細切り、にんじんは千切り、三つ葉はザク切り、厚揚げは短冊切りにする。
- 3 切り餅はレンジで加熱後、ゴマ油で炒める。
- 4 切れ目を入れただし昆布を土鍋に敷き、①、②、③を盛り込み水を加えて火にかける。
- 5 具材に火が通ったら、細切りにした柚子を飾り、ポン酢や薬味を添えてできあがり。



作り方のPoint

ゴマ油で炒めた切り餅は香ばしく、大根おろしのサッパリ感に良く合います。



仕上げはモチリ感のある
“きしめん”はいかが？
ポン酢との相性もバッチリです。