

豚すね肉とたけのこのさっぱりスープ



ingredients (2人分)

- ・ 豚すね肉 160 g (無薬そだちのあんしん豚)
- ・ たけのこ(茹でたもの) 50 g
- ・ セロリ 1 / 3本
- ・ 長ねぎ 1 / 3本
- ・ 万能ねぎ(青い部分) 適宜
- ・ 生姜 10 g
- ・ 水 500 c c
- ・ 酒 大さじ2
- ・ スープの素 大さじ1 / 2
- ・ 塩、こしょう 適量

recipe

1. 豚すね肉は筋を取り、一口大より大きめにきる。たけのこ、セロリ、長ねぎは食べやすい大きさに切る。生姜は薄くスライスする。
2. 鍋の中に水と生姜と豚すね肉を入れ、あくを取りながら中火で20分煮る。
3. 2にたけのこことセロリ、長ねぎを加え、酒とスープの素を入れて15分煮込む。
4. 塩、こしょうで味を整え、器によそったら万能ねぎの青い部分を飾りに添える。

Yasuyo Kawasaki