



豚肉をお味噌汁に入れて、献立のボリュームアップに。じっくり水から煮込んだジャガイモからおいしい出汁もたっぷり出て、食感もホクホクで大満足のお味噌汁です。材料はシンプルにして個々の素材の味を楽しみましょう。

豚とホクホク じゃがいもの味噌汁

材料

豚バラ肉 80-100g
ジャガイモ 2個～
ネギ 適量

だし汁 適量
味噌※ 適量

写真では米味噌を使用していますが、がっつりとさせたい時は八丁味噌や赤出汁に変更しても。

作り方

1. ジャガイモは皮をむき、一口サイズに切って水にさらしておく。豚バラは一口サイズに、ネギは小口切りにしておく。
2. 鍋にジャガイモを入れ、浸るくらいの水を加えたら火にかけ、串がスッと入るくらいまで煮る。
3. ジャガイモに火が通ったらだし汁を適量注ぎ、豚バラを加えて色が変わったら味噌をとく。ネギを合わせれば完成。