

## 豚肉の酒粕鍋



### <材料>

豚薄切り肉200g キャベツ300g しめじ100g 小松菜100g  
濃いめのだし汁800cc

### ≪調味料A≫

上高地みそ70g 酒粕150g 酒100cc みりん大さじ2 だし汁200cc

### 【作り方】

- ① 調味料Aをミキサーに入れてペースト状にし、ボウルに移す。
- ② 豚肉は3センチ長さに切って①のボウルに入れ、混ぜ合せておく。
- ③ キャベツは葉と芯に分け、葉は4センチ角切りにし、芯は斜め薄切りにする。
- ④ しめじは根元を切って小房に分ける。
- ⑤ 小松菜は根元を切り落として4センチ長さに切り、水洗いする。
- ⑥ 土鍋に③のキャベツを敷き、②の豚肉をほぐして全体に広げてのせ、ボウルに残った酒粕も入れる。
- ⑦ ⑥にしめじを入れ、小松菜を山にのせる。
- ⑧ ⑦に濃いめのだし汁を回りから注ぎ入れ中火にかける。
- ⑨ 煮立ってきたらフタをして火を弱め、7～8分煮る。

