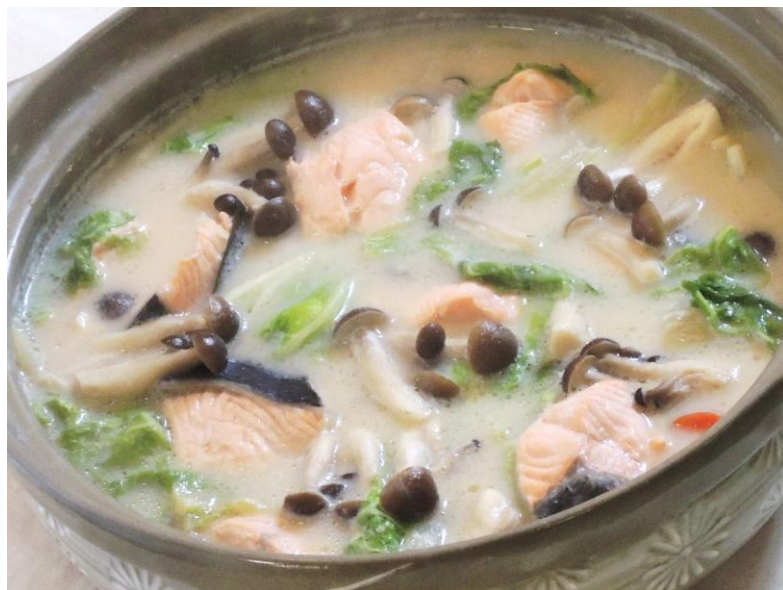


## 鮭のみそ鍋



### <材料>

生鮭2切れ150g ジャガイモ1個(150g) たまねぎ1個150g  
にんじん100g しめじ100g 牛乳100cc バター適量

### <<調味料A>>

水1000cc だし昆布10センチ角1枚

### <<調味料B>>

みりん大さじ1 酒大さじ1 しょうゆ大さじ1 上高地みそ60g

### 【作り方】

- ① 土鍋(8号)に調味料Aを入れて5分つけて昆布をふやかす。
- ② ボウルに調味料Bを入れて混ぜ合わせておく。
- ③ ジャガイモは皮をむいて8等分に切る。
- ④ にんじんは皮をむいて半月切りにする。
- ⑤ たまねぎはくし切りにする。
- ⑥ しめじは小房に分ける。
- ⑦ 生鮭1切れは4等分にし、酒を振っておく。
- ⑧ ①の土鍋を火にかけて、煮立ってきたらジャガイモ、にんじん、たまねぎを入れてふたをして弱火で煮る。
- ⑨ 野菜に火が通ったら、鮭としめじを加えて火を通す。
- ⑩ ⑨に牛乳と②を入れて味を調え、最後にバターをお好みで加える。