



根菜にゅうめん

材料	約 4人前
そうめん	4束
豚肩ロース	8枚
ごぼう	40g
人参	40g
レンコン	60g
だし汁 (かつお・昆布)	2ℓ
醤油	大さじ2
みりん	大さじ1
塩	適量



作り方

- 【1】 ごぼうはさがき、人参・レンコンはいちょう切り、豚肉は4等分にする。
- 【2】 だし汁に人参・ごぼう・れんこんを入れ柔らかくなるまで煮る。
- 【3】 豚肉を加え醤油・みりん・塩を加え味を調える。
- 【4】 そうめんは固めに茹でて、器に分け入れる。
- 【5】 熱々の【3】を注いで出来上がりです。

根菜をたっぷり使い、優しい味に仕上げました。
すりごま・ネギ等の薬味をたっぷりかけて食べて下さい。
身体が温まる1品です。
是非お試し下さい。

