



## 「トマトとオクラの夏豚汁」



トマトは湯むきしてひと口大に切る。オクラはヘタを取り、斜めに3~4等分に切る。  
豚肉は1cm幅、生姜は千切りにする。  
鍋に油をひいて熱し中火で生姜、豚肉を炒める。  
豚肉の色が変わったらオクラを加えてサッと炒めて、だし汁を入れ、  
少し火を強くしてアクを取る。  
火を弱め湯むきしたトマトを加え、味噌を溶きトマトが温まるまで弱火で火を入れる。  
器に入れ仕上げに黒胡椒をふって出来上がり。

- \* 口当たりが滑らかな汁物にするためトマトの湯むきは必須です。
- \* 出来上がりが美味しいので、食べる分量の材料を用意してください。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880