



「キャベツと豚団子の濃厚豚骨風スープ鍋」

キャベツ 400g (1/2 個くらい) をざく切りする。
ポウルに豚ひき肉 200g〜と
生姜 1/2 片のみじん切り、片栗粉大3、味噌大2、
みりん大1を入れてよく練り混ぜる。
鍋に水 900~1000cc、
鶏がらスープの素・オイスターソース・
味噌・みりん・醤油各大1を入れ、
煮立たせながら味を整える。
ポウルのひき肉を丸め、加えて煮る。
豚団子が浮いてきたら、
キャベツを入れ蓋をする。
キャベツに火が通ったら
牛乳 300cc を入れ (煮詰めすぎに注意)
にらを好みの量加え、
蓋をしてサッと火を通し、
すりごまとごま油を垂らして出来上がり。



- *写真はキャベツの量を少なくして青梗菜や揚げも加えました。
- *豚団子に小ネギや刻んだ椎茸、蓮根などを加えても美味しいです。
- *調味料の量は好みで調整してください。ニンニクや豆板醤などを加えてコクを出しても美味しいです。



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