



常夜鍋

調理時間15分

[材料4人分]

豚バラ薄切り肉	200g
ほうれん草	1束
もやし	1袋
昆布だし	3カップ
酒	3カップ
ポン酢しょうゆ	適量

[作り方]

1. 土鍋に昆布だしと酒を入れて煮立てる。
2. 煮立ったところに、豚肉、もやしとよく水洗いしたほうれん草を手でちぎって加える。
3. 具に火が通り、野菜がしんなりしたら、ポン酢しょうゆにつけていただく。