

◆牛乳鍋



材料 4人分

豚バラスライス・・・300g ☆牛乳鍋だし
白菜・・・1/4玉 牛乳・・・800ml
白ねぎ・・・1本 酒・・・100ml
春菊・・・1/2袋 合わせ味噌・・・90g
エノキ茸・・・1袋 水・・・400ml
木綿豆腐・・・1/2丁

作り方

- ① 豚バラスライスは、5 cm幅に切る。
- ② 白菜は1枚ずつ洗い、一口大に切る。
- ③ 白ねぎは水洗いし、斜め切りにする。
- ④ 春菊は水洗いしてから軸を残し、葉だけ手でちぎり準備する。
- ⑤ エノキ茸は袋から出し、ペーパータオルで汚れなどを拭き取り、根本1 cm位から切り落とし、食べやすい大きさにさく。
- ⑥ 木綿豆腐は、8等分に切る。
- ⑦ 牛乳鍋だしを合わせる。
- ⑧ 大きめの土鍋に具材を盛り付け、⑦の牛乳鍋だしを入れ、火（中火）をつけ蓋をして仕上げる。

※牛乳は、沸騰させすぎると分離するため注意！！