

春寒 ようやく ぬるみ 始めた この頃、皆様 いかがお過ごしでしょうか。

～ 豚肉と玉ねぎの あっさり煮 ～

＜材料(2人前)＞

- ・ 豚バラ肉(薄切り) 150g
- ・ 玉ねぎ 2個
- ・ 小ねぎ 適量
- ① {
 - ・ 水 400ml
 - ・ 薄口しょうゆ 大さじ2
 - ・ 酢 大さじ2
 - ・ 顆粒和風だし 小さじ2

＜作り方＞

- ① 豚バラを3cm、玉ねぎはくし切りに切る
- ② 鍋に①と玉ねぎを入れ 中火にかけ、5分程度煮込む
- ③ 煮立ったら豚バラを入れてアクを取り、弱火で更に5分煮込む。豚バラに火が通り玉ねぎがしんなりしてきたら火を止める。
- ④ 器に盛り付け、小ねぎを散らして完成!

※残った あっさり煮 でもう1品! “キャベツの豆乳スープ”

＜材料＞

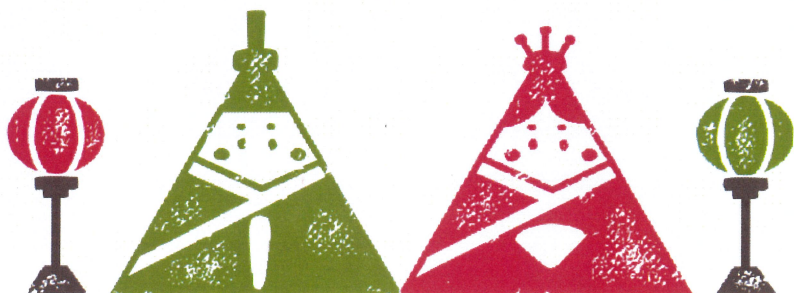
- ・ キャベツ 2枚
- ・ 水 100ml
- ・ 豆乳 100ml
- ・ 塩 適量

＜作り方＞

- ① 豚肉と玉ねぎの あっさり煮 にキャベツを加え、しんなりとなるまで煮る
- ② 煮立ったら豆乳を入れる
- ③ 塩で味を整えたら、スープの完成!

“新玉ねぎや春キャベツの美味しい季節になりました♡”

寒暖 定まらぬ 時期 ですので、
ご自愛ください。



ニーズをコーディネートする。ぬくもりをデザインする。

乗富材木店



TEL : 0944-74-1000

H P : <http://noritomi.jp>

〒832-0827 柳川市三橋町蒲船津56-5

担当：新開・金納