

普段の豚汁にプラスα。豚の脂をまとった川俣菜が美味しい。

## 川俣菜入り豚汁

採れたて

大人向け

### 材料 (4人分)

川俣菜 (茹でたもの)	2束	水	4カップ
豚バラ肉	150g	粉末ダシ	小さじ1
大根	1/2本	味噌	大さじ2~3
人参	1本	サラダ油	適宜
ネギ	1本		
油揚げ	2枚		
こんにゃく	1枚		



いつもの豚汁に川俣菜をプラス。最後に軽く煮込むことで、鮮やかな緑を活かすことができます。

### 作り方

- 1 豚肉は2cm幅に切る。大根、人参は3mm幅のいちよう切りに。油揚げは湯をかけ油抜きをし、こんにゃくは軽く茹でてアク抜きをした後、半分に切って薄切りにします。ネギは1cm程度の斜め切り。川俣菜は3~5cm程度の幅に切りそろえておく。
- 2 鍋に油を中火で熱し、豚肉→大根・人参・ネギの順に炒める。全体に油がまわったら、こんにゃくを入れ、サッと炒め合わせる。
- 3 水と粉末ダシを加え、フタをして10分煮る。川俣菜玉じゃくしにみそを入れ、煮汁で溶きのばして加える。