

ピリ辛とん汁



材料: 辛味噌の味付け肉 約300g

(豚こま、豚バラ)

里芋	3~4個
大根	3cm
ゴボウ	1/2本
レンコン	100g
人参	1/2本
こんにゃく	1/2枚
長ネギ	1/2本
豆腐	1丁
味噌 (お好みの濃さに)	大3~4
水	4カップ
ごま油	大1



①里芋、レンコン、ゴボウは切って水にさらしておく。こんにゃく、大根、人参長ネギも切っておく。

②鍋にごま油を引き味付け肉を炒め、①の長ネギ以外も一緒に炒め、水を入れ中火でアクを取りながら煮る。

③具が柔らかくなったら弱火にして味噌をとかし、豆腐、長ネギを入れ3分位温める。

④お椀に盛りつけ出来上がり。

ピリ辛具たくさんであたたまります。

