

滋賀県産の野菜



を使ったあったかレシピ!

滋賀県の生産者
自慢の冬野菜が
たっぷり味わえる
味噌鍋です。

多少の虫食い、葉先の枯れ
はご了承ください。

お届け日前日に加工しま
すが、軸が隆起する場合が
あります。



野菜たっぷりの味噌鍋

《材 料》 (2人分)

168 滋賀県産白菜 …… 1/4玉

27 産直 安土信長葱 …… 1本

1041 有機栽培洋人参 …… 1/4本

1049 産直 滋賀県産生しいたけ …… 4個

199 にはら …… 50g

もやし …… 100g

394 産直

コープ豚しゃぶしゃぶ用(モモ) …… 200g

ゆず(あれば) …… 適量

A だし汁 …… 800ml

酒 …… 100ml

砂糖・みりん …… 各大さじ1

1033 田舎濾みそ …… 大さじ3

醤油 …… 大さじ2

にんにく(おろす) …… 1~2片分

土生姜(おろす) …… 1片分

《作り方》

① 白菜は葉と軸に切り分け、葉はざく切りに、軸はそぎ切りにする。ねぎは斜め切りにする。人参は短冊に切り、しいたけはそぎ切りにする。にはらは長さ4cmに切る。

② 豚肉は食べやすく切り、さっと熱湯に通して水気をきる。Aを混ぜ合わせる。

③ 鍋に具をきっちりと彩りよく並べ、Aを鍋の深さの2/3量まで注ぎ入れて蓋をし、中火にかける。

④ 具が煮えてきたら煮汁ごと取り鉢に取り分ける。好みでゆずを絞ったり、七味唐辛子を掛けるとおいしい。



168 滋賀県 滋賀有機ネットワーク・
滋賀産直農協・滋賀県

滋賀県産白菜

1/4玉(カット)

本体 **88**円
(税込 95円)