

もつ煮



材料 4 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚白もつ(ボイル)	200g	＜調味液＞	
正田なましょうゆ柔	20g	赤味噌	45g
水	20ml	みりん	30g
		酒	30g
大根(いちょう切り)	100g	顆粒だし	2g
人参(いちょう切り)	60g	生姜(すりおろし)	5g
こんにゃく(短冊切り)	60g	水	500ml
ごぼう(斜め薄切り)	60g		

料理特徴

正田なましょうゆ柔で漬込むことでもつが柔らかくふつくと仕上がりに、特有の臭いもマスキングできます。

作り方

- ①袋に豚白もつ・正田なましょうゆ柔・水を入れよく揉み込み、空気を抜き冷蔵庫で24時間漬け込む。
- ②＜調味液＞に①を液ごと入れ、大根・人参・こんにゃく・ごぼうを加えて30分程度煮込む。
- ③器に盛り付け出来上がり。