



## ほっとする味😊 具たくさん豚汁

### 材料(2人前)

水	360ml
和風だし果粒	小さじ1
★豚モモ肉	140g
★カット野菜(キャベツ、人参、もやし)	1袋
★カットしめじ	1/2袋
★えのきだけ(半分に切る)	1/3袋
★絹豆腐	100g
味噌	大さじ1.5
小ネギ	

### 作り方

1. 鍋に水、顆粒だしを入れて加熱する。
2. お湯が沸いたら★を入れてアクを取りながら煮込む。
3. 火が通ったら、火を止め、味噌を溶き入れる。
4. 再び加熱し、沸騰する手前で火を止め、盛り付けし、ネギを散らして完成！

### ポイント💡

だし入り味噌であれば顆粒だしは不要！

アクをしっかりとることがポイント💡