

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 白菜：1/2個
- 豆腐：1丁
- 豚肉：200g
- こんにゃく：1枚
- 昆布：30cm
- 醤油：大さじ2
- みりん：大さじ2
- 塩：少々
- 水：1リットル

作り方

1. 昆布と水を鍋に入れて30分ほど置き、出汁を取る。その後昆布は取り出す。
2. 豚肉、白菜、こんにゃく、豆腐を適当な大きさに切る。
3. 出汁が沸騰したら、豚肉とこんにゃくを加えて5分煮る。
4. 白菜と豆腐を加えて、再度煮立つまで待つ。
5. 醤油とみりん、塩で味を調える。