

料理レシピ No.11

# 円城白菜など地元の野菜をふんだんに使った猪鍋

## 〈材料〉1人分

- 猪肉……………適量
- 円城白菜……………適量
- えのき……………適量
- 舞茸……………適量
- しいたけ……………適量
- 人参……………適量
- たまねぎ……………適量
- ごぼう……………適量
- ねぎ……………適量
- 春菊……………適量
- 合わせみそ……………適量
- 胡椒……………適量
- だし汁……………250cc



## 〈作り方〉

- ① ① Aの材料を食べやすい大きさに切る。
- ② 上記の材料を小鍋にもり最後に合わせみそをのせる。
- ③ 小鍋に分量のだし汁を注ぎ、約10分～15分火にかける。

## 〈ポイント〉

新鮮な猪肉はくさみもなく、円城の白菜をはじめ地元の野菜をふんだんに使うので、野菜本来の味を楽しめるようにみその量を多くしてスープを濃くしないことです。

道の駅かもがわ円城 **レストハウス品野屋**

加賀郡吉備中央町上田西2323-4 ☎0867-34-1999