

たっぷり野菜の韓国風粕汁



4人分

豚肉 100g
大根 150g
にんじん 50g
長ネギ 1/2本
豆腐 1/2丁
かぼちゃ 100g
エリンギ 50g
だし汁（かつお。鶏がらスープでも） 700cc
酒かす 50g
コチュジャン 40g
味噌 30g
ごま油 適量

1) 材料を切ります。

豚肉はひとくち大。大根は5mm厚さのいちょう切り。
にんじんは5mm厚さの半月。ネギは5mm厚さの小口切り。
エリンギ、豆腐、かぼちゃは1.5cmくらいの角切り。

2) お鍋にだしをいれ煮立ったら豚肉を入れる。あくをすくったら野菜を入れて火が通るまで煮込む。

3) 味噌、コチュジャン、酒かすを溶き入れ、仕上げにごま油をたらす。