

## メニュー名: ぽったいねぎぶた丼

材料 (おとな4人分)

| 材料名                    | 分量          |
|------------------------|-------------|
| 豚肉…一口大に切る              | 100g        |
| えのきたけ…3cm位の長さに切る       | 80g         |
| ごぼう…さがきに切り、水にさらし、あくを抜く | 40g         |
| つきこん…こんにゃくを切ってもよいです    | 60g         |
| 松本一本ねぎ…1cm幅位の斜め切り      | 130g        |
| 砂糖                     | 8g (大さじ1弱)  |
| みりん                    | 10g (小さじ2弱) |
| しょうゆ                   | 20g (大さじ1強) |
| 酒                      | 5g (小さじ1)   |
| 塩                      | 1g (一つまみ)   |
| しょうが…みじんぎり             | 1g          |

### 作り方

1. 野菜は洗い、切ります。
2. 鍋に豚肉とごぼうを入れ、酒を振ってほぐしながら加熱します。
3. 水を加え、ごぼうが柔らかくなるまで煮ます。
4. 他の材料と調味料を加え蓋をして10分ぐらい煮ます。
5. 水溶き片栗粉でとろみをつけて完成。