

豚こまと水餃子入り具沢山さつま汁



★作り方★

- ① さつまいもを乱切り、こんにゃくを半分にして薄切りにしておく
- ② 鍋にサラダ油、豚肉を入れ色が変わるまで炒める
- ③ ②にさつまいも、ごぼう、こんにゃくを入れ全体に油が回ったら水を入れる
- ④ 煮立ったらアクを取り、さつまいもに火が通るまで煮る
- ⑤ ④に火が通ったら水餃子を加え煮立ったら味噌を入れる
- ⑥ お椀に盛り付け刻みねぎを乗せて出来上がり♪

★材料★

【4人前】

さつまいも	中サイズ1本
豚こま肉	150g
ささがきごぼう	1袋
大阪王将のぶるもち水餃子	1袋
こんにゃく	250g

調味料

味噌	大さじ 4
水	1L
サラダ油	適量
お好みで七味唐辛子	適量
刻みねぎ	適量



さつまいも

「甘さ」が自慢です。
スイートポテトや大学芋で。



国産 豚こま切れ

鍋に芋の子汁に豚汁に
あったかメニューで!



イトアンド

大阪王将 ぶるもち水餃子 285g

おでんに加えて5分煮込めば「しみウマ!!」

