

## 『豚バラと大根と鮭の重ね塩麴鍋』

——材料—— 4人分

- ・豚バラうす切り肉 400g
- ・大根 1本
- ・塩麴(市販のもの)
- ・だし汁
- ・ごま油 少々
- ・鮭の切りおとし 1パック
- ・大根葉 1本分
- ・水菜 1束
- ・豆苗 1パック

——作り方——

- ① 大根は5mm幅の輪切り、豚肉は食べやすい大きさに切る。
- ② 大根葉・水菜・豆苗も、食べやすい大きさに切る。
- ③ 土鍋に②の大根葉・水菜を敷き、その上に豚肉・大根・鮭を交互に重ねながら敷きつめ、塩麴を加えて火にかける。  
煮たったら②の豆苗をのせ、最後に香りづけにごま油を少々回し入れる。  
鍋に戻して温め、クリームを加え、塩と胡椒で味を調える。  
完成

——コメント——

- ・大根丸ごと1本を使い切ること。(食材丸ごと使い切り)
- ・野菜のうま味をひき出す「麴」を使っただしつゆで野菜のうま味と豚肉・鮭のうま味が最高。
- ・蓄熱力の高い土鍋を使用することで、温かみが長時間 OK。