

●材料(6~8人分)

- ・サイボク焼肉のたれ
(みそ風味)：1本
- ・豚モツ(並)：500g
- ・にんじん：1本
- ・タマネギ：2個
- ・大根：10cm分
- ・ゴボウ：1本
- ・水：4カップ
- ・万能ねぎ：適量

●作り方

- ① にんじんは乱切り、タマネギは串切り、大根はいちょう切り、ゴボウはさがきにしておく。
- ② 深鍋に万能ねぎ以外の全ての材料を入れる。
- ③ 強火にかけ、煮立ったら中火にして20~30分煮こみ、材料が柔らかくなったらできあがり。小口切りの万能ねぎを散らしていただく。

- ※ 途中においや泡が出てきますが、気にせずグツグツ煮ていきます。煮あげてから、一晩置くとさらに味が染みておいしい。
- ※ モツは豚モツ(上)にするとさっぱりとした仕上がりになります。

難しいと思っていた
モツ煮が手間いらず!

味付けは
これだけ!



みそ風味

超~簡単なのに 本格みそモツ煮

(調理時間：30分)

