

家庭保存版

とことん便利! 豚鍋レシピ

温かい食べ物がより一層おいしくなる季節の到来です。なかでも鍋料理は、カンタン調理でいろいろな食材をたっぷりいただける、寒い冬のありがたい料理。今回は、サイボクの豚肉や加工品を使ったヘルシーな鍋とおかずをご紹介します。

(サイボク家庭料理レシピチーム)

あつたか
まきばの
クリーム
鍋

素材のおはなし

♥温泉ウイナー「まきば」は、サイボクまきばの湯オープンを記念してできた商品。温泉の香りをハーブで表現した、やさしい味わいとやわらかい食感が特徴です。温めず、そのまま切ってサラダに入れてもおいしいですよ。

ワンポイント

★サイボクのウイナーは、鍋やスープの具にすると、おいしいダシがスープに溶け出し、美味しさがさらに増します。

材料(4人分)

温泉ウイナーまきば：8本
人参：小1本
玉ねぎ：中1個
しめじ：1/2株
ブロッコリー：1/2株(別に茹でておく)
クリームシチューの素(ルータイプ)：半箱(使う商品によって調整して下さい)
水：600cc(具がひたひたになる位)

作り方

- ① ウイナーはそのままだ、斜め半分に切り、野菜は食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にブロッコリー以外の野菜とウイナーを入れ、水を入れて煮る。
- ③ 野菜が軟らかくなったら、クリームシチューの素(ルー)を入れ、馴染ませる。
- ④ ルーがとけたら茹でてたブロッコリーを加えてできあがり。