

SSJ（泉州汁）の作り方

材料（約30人分）	ごぼう	5 本	泉州玉ねぎ	600 g	水	7,500 ml
	だいこん	600 g	春菊	500 g	ごま油	15 小さじ
	にんじん(彩管)	600 g	こんにゃく	8 個	顆粒和風出汁	15 小さじ
	長ネギ	8 本	豚バラ	1,500 g	味噌	30 大さじ

準備 ごぼうは皮をこそげ落としておきます。大根、にんじんは皮をむいておきます。

- ① ごぼうはさがきにして、水に10分程さらします。
- ② 大根は薄いいちょう切りにします。にんじんは薄い半月切りにします。
- ③ 長ねぎは斜めに薄切りにします。
- ④ 玉ねぎは5mm幅に切ります。
- ⑤ 春菊は、小指くらいの大きさに切ります。
- ⑥ こんにゃくは一口大で薄切りにします。
- ⑦ 豚バラ肉は一口大に切ります。
- ⑧ 鍋にお湯を沸かして⑥を入れ、アク抜きをしてお湯を切ります。
- ⑨ 鍋にごま油をひき、⑦を入れて中火で炒めます。
- ⑩ 豚バラ肉の色が変わったら、②、④、水気を切った①、⑥を加えて、中火でさっと炒め、水、顆粒和風だしを加えてひと煮立ちさせます。
- ⑪ アクを取り除きながら野菜がやわらかくなるまで中火で煮込み、③、⑤を加えてひと煮立ちさせ、火を止めます。
- ⑫ みそを溶かし入れ、器に盛り付けて完成です。

