

**材料 2人分**

切り干し大根(乾)	15g
豚うす切り肉	100g
わけぎ	2本
水	200cc
シマヤだしの素	小さじ1/2
うすくちしょうゆ	大さじ1

調理時間 20分 ※切り干し大根を戻す時間を除く

作り方

1. 切り干し大根は、30分ほど水に浸して戻します。
わけぎは3cm長さに切ります。
豚肉は食べやすい大きさに切り、さっと湯通しします。
2. 鍋に切り干し大根、豚肉、煮汁を入れて火にかけ、味が全体になじむまで中火で10分煮ます。
3. わけぎを加えて、わけぎがしんなりしたら火を止めます。

**アドバイス**

◎豚肉は炒めずに湯通しするだけです。さっぱりとした煮物になっています。