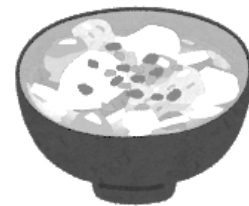


ぶたじる つく かた
豚汁の作り方

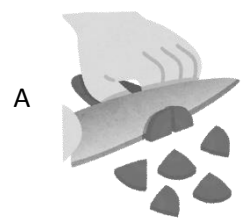
How to make pork miso soup with winter vegetables

ざいりょう 材料	5～6人分	ちようりじかん 調理時間	60分
ぶたにく 豚肉 (豚バラやこま切れ)	250g		
だいこん 大根	5～7cm		
にんじん 人参	1本		
ごぼう ごぼう	1/2本		
れんこん 蓮根	1節		
さといも 里芋	小4～6個		
たま 玉ねぎ	1/2個		
なが 長ねぎ	1/2本		
みそ 味噌	大さじ5～6		
みず 水 (またはだし汁)	1リットル		
サラダ 油	大さじ1		

Ingredients	5-6 portions	Time: 60min.
250g Pork slices (pork back rib or mixed)		
5-7cm White radish		
1 Carrot		
1/2 Burdock		
1 section Lotus root		
4 - 6 small Taro potatoes		
1/2 Onion		
1/2 Green onion		
5-6 tbsp Miso paste	approx. 90-108g	
1 liter Water (or dashi broth)		
1 tbsp Oil for stir-fry		



- 野菜を一口大に切ります。大根、人参、蓮根はいちよう切り (イラストA)、ごぼうと長ネギは斜め切り (イラストB)、玉ねぎは2cmくらいのざく切り、里芋は4分の1くらいにきります。
- 豚肉は2、3センチくらいの幅に切ります。
- サラダ油をひいた鍋に、長ネギと里芋以外の野菜を入れて炒めます。油がまわったら、豚肉を入れてさらに炒めます。
- 豚肉の色が変わったら、水を入れて煮ます。ここで里芋を入れます。
- 里芋がやわらかくなったら、味噌を半分と長ネギを入れてさらに5分くらい煮ます。
- 残りの味噌を入れたら、出来上がりです。



1. Cut vegetables into bite-size pieces.

White radish, carrot and lotus root → Image A Burdock and green onion → Image B
Onion → about 2cm pieces Taro potatoes → cut each into 4

2. Cut pork slices into 2-3cm pieces.

3. Put oil in a pot and first stir fry all the vegetables except for taro potatoes and green onions.

When all the pieces seem to have oil coat, add pork.

4. When the pork color changes, add water and simmer. Add taro potatoes, too.

5. When taro potatoes are soft, add a half of miso paste and green onion. Cook for another 5 minutes.

6. Add the rest of miso paste and done!

