



I・V・Aレポート

認定No.

44

ニックネーム:

zenchan

タイトル:

豚汁

野菜を作っている友達から、まだあるからと玉ねぎをたくさん頂きました。

この玉ねぎをどうやって消化するか悩んでいたら、  
ちょうど新潟のお店で作られている豚汁をテレビでやっていました。  
材料は玉ねぎ、豚肉、豆腐だけです。

だし汁に玉ねぎのスライスを入れ豆腐と豚肉と煮込みます。  
玉ねぎは多ければ多いほどいいそうです。  
玉ねぎが透き通ってくたくたになったらお味噌を入れます。  
これで出来上がりです。

玉ねぎのとろとろとしたとろみと甘味がロー杯に広がります。  
こんな豚汁食べたことがないです。  
新潟のお店は、この豚汁定食が飛ぶように売れるそうです。  
食べてみて納得しました。

材料費も安く、とても美味しいので皆さんも一度作って食べてみてください。

