



つくる くにたち野菜レシピ

豚ネギ鍋



- 材料
- だし 300ml
- 薄口しょうゆ 10cc
- 豚バラスライス 50g
- 長ネギ 太めなのは1本、細いのは2本

※お好みで塩を。

[SHOP] ふく助

[»お店の詳細データを見る](#)

[種別] うどん、和食

[野菜] 長ネギ

- ①長ネギ以外の材料を、全部 鍋に入れ、火にかけてアクをとる。
- ②長ネギを10cmくらいの長さで短冊切りにする。
- ③鍋が沸いたら、長ネギを入れる。
- ④再沸騰したら、長ネギをひっくり返す。
- ⑤再び沸騰したら完成。

「長ネギがしなしなになってしまうので、火を通しすぎないようにしましょう」

と、店長 富沢敬(たかし)さん。



くにたちあぐりッポ

Kunitachi Agrippo



実るほどに頭を垂れる・・・

- トップページ
- 特集 - 「そうだ、谷保に行こう」
- くにたち野菜とは
- くにたち野菜図鑑
- 農家プロフィール
- イベント情報
- 買う - 直売所マップ
- 食べる - くにたちグルメガイド
- つくる - くにたち野菜レシピ
- 育てる - 市民農園情報
- スタッフブログ
- 10国立日誌 (スタッフブログ)
- くにたち農業の今
- 農業関係リンク
- 農業推進事業及びこのサイトについて