

みそ仕立ての
スープにバターを
加えて...

石狩風鍋

< 材料 >

- ・ 鮭 4切れ
- ・ かぶ 4個
- ・ 玉ねぎ 1個
- ・ キャベツ 1/4玉
- ・ にんじん 1本
- ・ じゃがいも ... 3個
- ・ コーン缶(ホール) ... 小1缶
- ・ 昆布だし ... 5カップ
- ・ みそ 大さじ4
- ・ 酒 大さじ3
- ・ みりん 大さじ2
- ・ バタ - 大さじ3



< 作り方 >

- 1) 鮭などといった具材 (コーン以外) を食べやすい大きさに切る。
- 2) ホールに みそとみりんを入れてよく溶き、なべに入れる。
昆布だしと酒をカロえて混ぜ、1の具材を入れて、煮立ったら (鮭とコーン以外) 水気をきったコーン缶、魚を、バターをカロえて、火が全体にとおったらできあがり。

コーンはシャキシャキ感がのこるように。

鮭はくずれ防止のために

後入れてね!!