



<材料> 4人分

ベーコン塊	150g
ごぼう	1/2本
じゃがいも	2個
にんじん	1本
れんこん	8枚薄切り
もみじなま麩	8切れ
フロッコリー	8房
A だし汁	カップ4
薄口醤油、みりん	各大さじ2
塩	少々
山椒の粉	
柚子こしょう	少々

<作り方>

1. ベーコンは大きめの食べやすい大きさに切り、ゴボウは3cmに切る。じゃがいも、にんじんはひと口大に切る。
2. 鍋にAと1. を入れ、沸騰するまでは強火、沸騰してからは中火であくを取りながらことごと煮る。
3. ニンジンが柔らかくなれば、もみじなま麩と色よくゆでたフロッコリーをいれ、火を止める。
4. 器に取り、山椒の粉、又は柚子こしょうをかける。