

イノシシの酒かす鍋

寿司と和食の店 つたや

材料（10人分）

猪肉	1kg
サラダオイル	大さじ2杯
冬瓜	1個
じゃがいも	8個
玉葱	5個
人参	5本
酒粕（蓬萊泉吟醸工房）	300g
塩	大さじ2杯強
醤油（半田市）	大さじ1杯強
信州味噌	大さじ1杯



調理手順

- ①猪肉は3cm角に切り、フライパンでよく炒める。
- ②冬瓜・じゃがいも・玉葱・人参は一口大に切り分ける。
- ③鍋に炒めた猪肉をいれ、隠れるくらいの水を加えてあくを取りながら20分程煮込む。
- ④切り分けた野菜を鍋に入れ再び水を加え、野菜類が柔らかくなるまで煮込む。
- ⑤酒粕・塩・醤油・味噌を入れ味を調べ、15分ほど煮込む。
- ⑥好みにより、刻み葱・七味唐辛子などを加えるとよい。

ここで買える、食べられる

- 下記にて営業しておりますので、お気軽にお問い合わせください。
豊田市武節町屋敷161 TEL 0565-82-2167
寿司と和食の店 つたや