ぬかみそ炊きの素を使ってうれしい！楽しい！お料理作り！

モツ&すじ肉のぬかみそ炊き

米ぬかでトロォ～りすじ肉とモツが風味よくまろやかに！ごはんにぴったりな大人の一鉢！

材料（市販の処理済のもつやすじ肉を使えば簡単調理！）

モツ（牛・豚どちらでもOK!）･･･200ｇ

すじ肉･･･200g

醤油（濃口）･･･大さじ４杯

ごま油･･･適宜

ぬかみそ炊きの素･･･１袋

作り方

① 下処理したモツ、すじ肉は、食べやすい大きさに切り分けます。

② 鍋に、水 300ml、醤油、ぬかみそ炊きの素を入れて中火にかけてよくかき混ぜます。

③ 切り分けたモツとすじ肉を入れて、弱火で約 20～30 分蓋をして煮込みます。最後にごま油を加えて出来上がり！

＊ 調理の際は、焦げ付きに注意して下さい。

つけもと株式会社