利休汁

材料（４人分）		切り方	作り方
サラダ油	炒め油		① 油でごぼう～えのきを炒め、だし汁を入れて煮る。 ② 具が煮えたらじゃがいもと豆腐を入れる。 ③ しょうゆで溶いた味噌、ねりごまを入れて味を見る。
豚肉	20g	小間	
豆板醤	1g		
ごぼう	20g	ささがき	
大根	60g	短冊	
糸コンニャク	20g		
にんじん	30g	短冊	
えのきだけ	20g		
だし汁	500ml		
じゃがいも	80g	角	
豆腐	60g	角	
みそ	25g		
しょうゆ	5g		
ねりごま	10g		
ごま	適量		