

しし鍋むすび(ししスープ付)

山恵のようちゃん商店

ししスープ

材料 (15人分)

猪スネ肉	100g
タマネギ	1/2個
人参	1/4本
干しシイタケ	中サイズ5枚
A { 塩・コショウ	各少々
コンソメスープの素(顆粒)	少々
卵	1個
水	適量



調理手順

- ①猪スネ肉を鍋に入れ、肉がかぶるくらいの水を入れて、軟らかくなるまで煮込む。
(煮汁は「しし鍋むすび」で一部使用する)
- ②軟らかくなったスネ肉を細かく割いておく。煮汁はこす。
- ③②に水と干しシイタケのもどし汁を加え、千切りにした人参と干しシイタケ、くし切りにしたタマネギを入れて煮る。
- ④③にAの調味料を加え、最後に溶き卵を加えて、出来上がり。

しし鍋むすび

材料（15人分）

米	5合
猪バラ肉	200g
油揚げ	1枚半
人参	30g
干しシイタケ	3枚
ごぼう	20g
しょうが	1かけ
塩（おにぎり用）	少々
赤味噌	大さじ1
しょう油	少々
赤ワイン	720ml
すりおろしリンゴ	1/2個分
水	少々
赤味噌	大さじ1
みりん	小さじ1
砂糖	大さじ5
酒	小さじ1
酢	大さじ1
赤味噌	大さじ5
練りカラシ	大さじ1



調理手順

- ①干しシイタケのもどし汁、猪スネ肉の煮汁、味噌、しょう油、しょうがのおろし汁を合わせる。
- ②油揚げ、人参、干しシイタケ、ごぼうを細かく刻む。
- ③①と②と水を合わせて米を炊く。
- ④猪バラ肉は、A調味料を入れた鍋で軟らかくなるまで煮る。
- ⑤B調味料を合わせて火にかけ、水気がなくなったところに④を入れて味をからませる。
- ⑥⑤の猪肉をおにぎりの芯にして③の炊けたご飯で、塩をつけてにぎって出来上がり。

調理上のワンポイント

- 猪スネ肉を煮込むには大鍋で4～5時間くらいかかるので、圧力鍋がおすすめです。

ここで食べられる

- 現時点で固定した販売場所はありません。
イベントに出店して料理を提供したいと思っています。

ちょっと一言

- スープにはお好みで、じゃがいもやウインナーを入れても美味しいです。