

日本酒だけ・水を使わない 鍋 ... 美酒鍋

(広島県が茶臼という鍋です)

材料編 (7~8人分)

サラダ油 = 大サジ2	玉ネギ = 1個	アサリ(冷凍) = 400子
ニンニク = 3~4片	ニンジン = 1本	塩コショウ = 適量
豚バラ肉 = 500g	シメジ = 2房	日本酒 = 1,000cc~
白菜 = 1/2株	厚揚げ = 1枚	白ダシ = 適量
長ネギ = 1本	セマン = 2個	(茹で)ウドン = 2~3玉

作り方編

1 油・ニンニクを入れて鍋を熱くする。

2 豚肉を加えて炒め合わせる。

3 野菜等を入れる。塩コショウを振り、さき炒め合わせる。

4 野菜に火が通ったら白ダシ・日本酒・アサリを入れる。

5 全体に煮込ませる。食し始める。
* 日本酒のアルコールを充分飛ばすのにしっかり煮る必要!!
「目」も飛ばす必要 = コゲた様には注意が必要。

6 汁が残ったところにウドンと投入
「汁の 焼キウドン風」に ... ガチンク様