

# 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こゝ!!  
「目」も飛ばす事 = コゲたも様に注意!!

**6** 汁が残ったところにウドン投入  
「汁の 焼キうどん風」に... ジェソウ様