

# クーブリチーの作り方



ざいりょう ふたりぶん  
材料(2人分)



1

豚三枚肉を沸騰した湯に入れ茹でて、短冊切りにする。茹で汁は取っておく。



2

昆布、切干大根を水に戻して洗い、水気を切る。



3

干し椎茸は水に戻し、千切りにする。



4

かまぼこは短冊切りにする。こんにやくは茹でて短冊切りにする。



5

鍋で豚肉、昆布、切干大根、椎茸、かまぼこを炒め、Aを入れて下味を付け、取りだしておく。



6

⑤の煮汁に①の茹で汁とかつおだし汁と昆布を加え、落とし蓋をして弱火で昆布がやわらかくなるまで煮込む。



7

⑥の途中で、⑥の鍋へ⑤を戻し煮続ける。煮汁がほとんど無くなったなら、塩で味をととのえて仕上げる。

