

竹ちゃんのおすすめ料理

つくってみてね!



広島県の郷土料理

【料理名】 びしゅなべ 美酒鍋

【コメント】

美酒鍋は東広島市の郷土料理です。寒い冬に酒を作る蔵人たちが、肉や野菜に酒を入れて作ったのが始まりといわれています。

作ってみませんか!?

美酒鍋

材料	分量 (4人分)	作り方
豚肉薄切り	100g	① 豚肉は2cm幅、鶏肉は一口大、豆腐は大きめの角切りにする。
鶏肉	100g	
豆腐	1/2丁	
白菜	2枚	
たまねぎ	中1個	
にんじん	1/3本	② 白菜はざく切り、たまねぎ、ピーマンは細切り、にんじんはいちょう切り、白ねぎは斜め切りにし、しめじは石づきをとって小さくほぐす。
糸こんにゃく	1/2袋	
もやし	1/2袋	③ 糸こんにゃくは下ゆでし、食べやすい長さに切る。
しめじ	1/3パック	
白ねぎ	1本	④ 肉を炒めて酒をふる。
ピーマン	1個	
酒	大さじ1	⑤ 水と材料を加えて煮て、塩・こしょうで味をととのえる。
塩	小さじ1/3	
こしょう	少々	
水	1/2カップ	