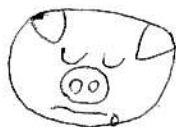




# しおぶたのもりあわせ



4~5にんぶん

- ・ぶたにく(かたまり) ... 300~400g
- ・しお ... ニサジ1~2

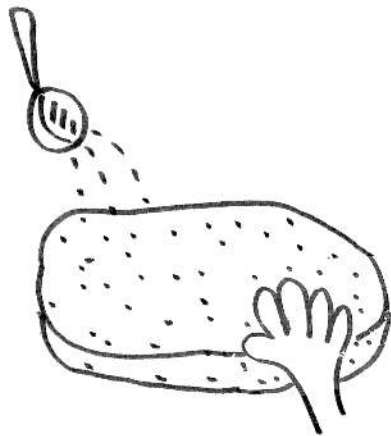
おしおでうまみがキュー!!

- ・ やさい
  - ・ だいこん
  - ・ みょうな
- ・ ホンオ
- ・ ごまだね など

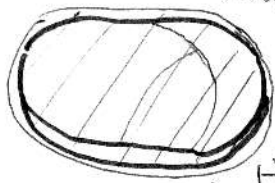
つくりかた

1. ぶたにくに しおを まぶして  
わいどうこに いれておく  
(2日<sub>か</sub> ~ 7日<sub>かん</sub>)
2. ぶたにくを ゆでる (30~40分)
3. やさいを 湯<sup>ゆ</sup>どうにする
4. もりつけ

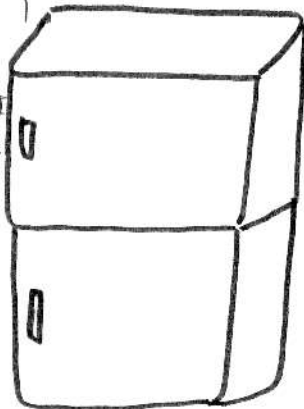
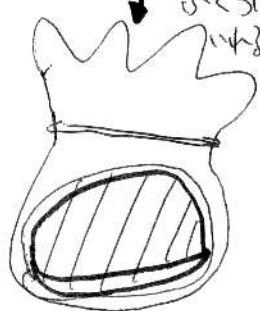
1. ぶたにくにしおをまぶして  
 かいぞうこにいれておく



→ ラップで  
 つつむ



ビニール  
 ぶくろに  
 入れる

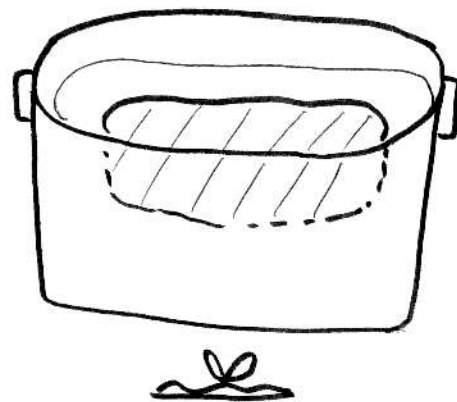


1日(かい  
 ぶくろ)をみこ  
 ぶてきた水は  
 ぶきとる。

2. ぶたにくをゆでる

(30~40分)

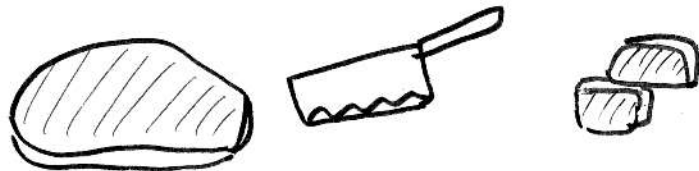
にくが かぶるくらいのみずをいれる



ゆめ

※ ゆでじるは、かきたま汁用につかいます。

たばやあい おおきさに きる

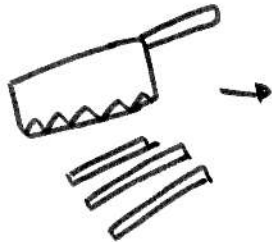


### 3. たばさいを湯<sup>ゆ</sup>どうにする

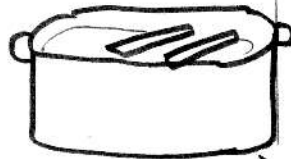
それ<sup>ゆ</sup>を湯どうにする



... ほしぎり



おゆ<sup>30秒</sup>



ザル



みょうな

... たばさいながさ:



### 4. もりつけ

タレ

