

バラエティ豊か!



おうちで

# 国産もつ・ ホルモン料理に チャレンジ!

ビールや日本酒によく合う!  
どて煮風もつ



## 材料(4人分)

### どて煮風もつ

|                |      |
|----------------|------|
| もつ(牛小腸・牛しま腸など) | 500g |
| こんにゃく          | 1枚   |
| 卵              | 4個   |
| 生姜             | 2片   |
| 長ねぎ            | 適宜   |
| 一味唐辛子          | 適宜   |

### 調味料(あらかじめ、混ぜておく)

|      |        |
|------|--------|
| 水    | 300ml  |
| だしの素 | 大さじ1/2 |
| 赤味噌  | 100g   |
| 三温糖  | 50g    |
| みりん  | 大さじ2   |
| 酒    | 大さじ2   |

## 作り方

- 1 もつはサッと湯通ししてアクを取る。
- 2 こんにゃくはゆでて、一口大に。卵はゆで卵に。  
生姜は細切りにする。
- 3 鍋に水ともつ・生姜を入れ、火にかけ10分ほど煮て混ぜた  
調味料で味を付ける。
- 4 こんにゃく、ゆで卵を入れ味噌にとろみがつくまで煮る。
- 5 器に盛り小口切りにした長ねぎと一味唐辛子をのせる。

