

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!

おうち飲みにぴったり♪  
牛ミノ味噌焼き



## 材料(2人分)

|                |      |
|----------------|------|
| 牛ミノ            | 100g |
| ししとう           | 4本   |
| 赤味噌(なければ合わせ味噌) | 大さじ1 |
| 酒              | 大さじ1 |
| A 砂糖           | 大さじ1 |
| みりん            | 大さじ1 |
| 醤油             | 小さじ1 |



## 作り方

- 1 ミノをあらかじめ軽く焼いておく。(写真1)
- 2 ししとうはフライパンで焼き色が付く程度に焼く。
- 3 フライパンに酒、赤味噌を加えて火にかけ、Aを入れて混ぜ合わせる。
- 4 煮立ったら1を入れて汁気がなくなるまで焼く。(写真2)  
※焦げないように注意してください。
- 5 器に盛り、ししとうを添える。



写真1



写真2

