

イナムドゥチ



汁物



材料名 (4人分) g

- ・ 豚もも肉 72 g
- ・ カステラかまぼこ 60 g
- ・ 什錦こんにゃく 120 g
- ・ ねぎ 2本
- ・ かつおだし汁 4カップ
- ・ 甘口白みそ 20 g
- ・ 白みそ 20 g
- ・ ねりごま(白) 4 g
- ・ 塩 少々

作り方

豚もも肉、かまぼこは短冊切りにする。
こんにゃくは下ゆでをして、あく抜きをしておく。
ねぎは小口切り。

だし汁をとり、豚肉を強火で煮立ててあくを取っておく。
そのあと、かまぼこ・こんにゃくを入れて煮込む。

甘口白みそ、白みそ、ねりごまを混ぜ合わせて、
だし汁で溶いて、調味する
最後にねぎを加えて出来上がり。

ひとくちメモ

イナムドゥチは「猪もどき」の意味で、昔は猪肉を使っていたようですが、今は豚肉で作られます。甘口の白みそ仕立てで、お祝いやおもてなしの席でよく作られる沖縄の伝統料理です。