

おおの ろっけんほしやま
〈大野の六間星山〉

山物
名産

ホルモン鍋



(有) ソンサン商店

作り方

冷凍ホルモンの場合は、解凍後

- ①、鍋やフライパンを熱し、ごま油(大さじ2)を入れます。
 - ②、①に味のついたホルモンをそのまま投入し、水分が出てきたら人参やピーマン、玉葱などを入れます。
 - ③、②の野菜がしんなりしてきたらキャベツやねぎ、もやしなどを入れ蓋をし味を見ながら煮込みます。10分以上煮込むとさらに軟らかくなりより美味しくいただけます。
- *味がうすくなった場合は同梱の味噌だれを入れて調整してください。
- ④、具を食て煮汁を残してうどんなど入れるのも良いでしょう。

焼肉・ホルモン鍋

六間
星山