

ビルマ汁



材料(4人分)

※分量は目安です。

豚肉	100g	油	小さじ1
たまねぎ	1/2個	カレー粉	小さじ1
にんじん	1/4本	だしの素	小さじ2
じゃがいも	1個	塩	小さじ2/3
なす	1/2個	水	400ml
トマト	1/2個		
いんげん	2本		※お好みでとうがらし適量

作り方

- 1 にんじんはいちょう切り、たまねぎは薄切り、なすは半月切り、トマトはさいの目切り、じゃがいもはいちょう切り、いんげんは長さ2~3cmにカットする
- 2 豚肉を炒め、にんじん・たまねぎ・なす・じゃがいもと水を加えて煮る。
お好みでとうがらしを入れる
- 3 野菜に火が通ってきたら、トマトといんげん・調味料を加えて味を調える。

ひとくちメモ

ビルマ汁は、60年以上前から益子町で作り続けられている家庭料理です。太平洋戦争でビルマ(現ミャンマー)に出征し、現地で食べたスープが忘れられず、帰国後再現して地域に広めた夏野菜たっぷりのスープです。

真っ赤に熟したトマトや地元で採れた野菜を煮込みます。とうがらしの辛みとカレー粉の風味が夏野菜のおいしさを引き立たせます。うどんのつけ汁としてもあいます。