

お住まい	市内		
投稿者	高村 久子 様		
レシピ（献立、メニュー）の名前	もつ煮		
該当要件（いくつでも）	1	我が家の秘伝料理	
	2	安価で簡単な料理	
	3	地元食材使用料理	
	④	冬場に合うメニュー	
用意する材料	A・・・もつ500g B・・・こんにゃく350g C・・・にんにく半個分 D・・・しょうが20g E・・・味噌100g（途中味を見て足すこともある）		
調理法	①Aを鍋に入れ2度ゆでこぼす。 ②たっぷりの水を入れて火にかけ、C（うす切り）とD（せん切り）を加え、酒とみりん（各大さじ1）も入れる。 ③Bを縦2つに切ってから手でちぎりながら入れる。 ④Eを入れ、Aが柔らかくなるまで煮込む。 ⑤小鉢に盛り付け、七味や柚子こしょうを添える。		
結城の地酒と合う理由	「酒よ今夜もお前と差し向かい」というように、寒い冬の夜には温かいもつを相手に結城の地酒をいただくのが何よりです。そのままのもつはもちろん、結城の野菜をたっぷり盛り込んだもつ鍋もまた、いい酒のお相手です。多めに作っておき、何度か煮直すと味が染みて尚おいしくなります。		
調理所要時間	60分		
材料費（1人前あたり）	210円		
事務局から	定番中の定番が満を持して登場！こんにゃくや豆腐などを手でちぎって入れるのも味が染みて○。ほかの具材を入れ込んだ具沢山派とほほもつオンリーのもつ原理主義派の争いが本日も！あなたはどっち派？？		