

豚肉と白菜ときのこのスープ



材料（4人分）

- 豚バラ 100g
- 白菜 5~6枚
- 椎茸 4枚
- しめじ 1株
- しょうが 1個
- 水 2リットル
- 醤油 大さじ3
- 日本酒 大さじ3
- みりん 大さじ3
- 塩 大さじ1/2
- 水溶き片栗粉 大さじ2
- ごま油 大さじ1
- 顆粒だし 大さじ1

作り方

1. 豚バラは2センチ程度の一口大に切る。白菜は2センチ幅に斜めに削ぎ切りにする。しょうがは千切り。椎茸・しめじは石づきを切り落とし一口大にする。
2. 鍋にごま油を入れ、しょうがを軽く炒めて香りを出す。すぐに豚バラを入れて軽く焼き目をつける。白菜を入れ少し透明になる程度炒めて油を回す。椎茸・しめじも入れて軽く炒める。
3. 鍋に、水と顆粒だしを入れて沸騰させる。沸騰したら日本酒・みりん・醤油・塩を入れてひと煮たちさせる。
4. 火を止めて水溶き片栗粉をかき混ぜながら回し入れる。
5. そのままでも良いですが、お好みでうどんやそうめんなどを入れて完成。

メモ欄

