

レシピ紹介

*ビーフン汁



ビーフンとキャベツ、人参は長さを揃えると食べやすいです。野菜と干椎茸のだしが感じられる人気メニューです。

【材料:4人分】

・ビーフン...20g

(ぬるま湯で戻し、2cmに切る)

・干椎茸(みじん切り,戻し汁も使います)...4g

・きゃべつ(千切り)...2枚 ・豚肉(薄切り)...60g

・人参(千切り)...1/3本 ・葱(小口切り)...1/2本

(調味料)

中華あじ...3g 醤油...大さじ2/3

食塩・ごま油...少々

【作り方】

1.鍋に人参、干椎茸、干椎茸の戻し汁(200ml)を入れて火にかけます。

2.柔らかくなるまで煮たら、豚肉を加えます。

火が通ったら残りの具材を入れ、中華あじを加えます。醤油・食塩で味を調えたら、ひと煮立ちし、風味付けのごま油を回しかけて出来上がりです。