

豚肉とキノコの塩スープ鍋



〈材料〉3~4人分

- 豚バラ薄切り肉 200~300g
- キノコ類
(椎茸、舞茸、えのき茸、なめこなど お好みの種類を適量)
- 水菜 1束
- ニラ 1束
- ラーメン 1~2玉
- 刻みネギ 適量

〈出し汁〉

- 水 1.8ℓ
- 深層水(原水) 360ml
- 昆布(10cm角) 2枚
- 和風だしの素(顆粒) 小さじ4
- 鶏がらスープの素(顆粒) 小さじ4
- おろし生姜 少々

〈作り方〉

1 キノコ類、水菜、ニラを適当な大きさに切り分ける。

1 鍋にだし汁の材料をすべて入れて強火にかける。
沸騰する手前で昆布を引き上げる。

2 **1**が沸いたところへ豚肉を入れる。
アクを取り除き、豚肉に火が通ったら
キノコ、水菜、ニラを加える。

3 **2**に火が通ればできあがり。

4 鍋の余った汁にラーメンを入れて煮る。
刻みネギをのせていただきます。

ワンポイント!

お好みで
黒コシヨウを
かけても
おいしいですよ。

