

# からとうにゅうじる ピリ辛豆乳汁

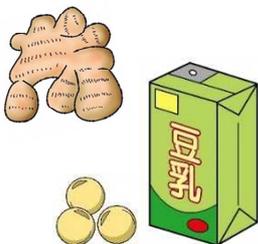


## 材料【4～5人分】

豚肉	100g	豆板醤	少々
大根	中1/4本	おろし生姜	適量
玉ねぎ	中1/2個	豆乳	100g
豆腐	1/2丁	味噌	おおよそ大さじ3
人参	中1/2本	けずりぶし	適量
チンゲンサイ	1/4株	水	900ml

## ～ 作り方 ～

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切っておく。
- ② けずりぶしでだしをとっておく。
- ③ 大根、人参はいちょう切り、玉ねぎはスライス、チンゲンサイは1cm幅に切っておく。
- ④ 豆腐は1cmの角切りにしておく。
- ⑤ 鍋にだし汁を煮立たせ、豚肉、玉ねぎ、人参、大根、チンゲンサイ、豆腐の順に入れる。
- ⑥ 食材に火が通ったら、豆板醤、おろし生姜、豆乳を加えてさらに煮立てる。
- ⑦ 最後に味噌を入れ、味を調整して仕上げる。



豆板醤と生姜が入った、体が温まる一品です。  
豆乳を入れることでまろやかな味わいになります。  
豆板醤は好みの量で調整してください。