

タイピーエン



材料【4～5人分】

豚肉（小間切れ）	100 g	青ねぎ	20 g
いか（冷凍）	50 g	サラダ油	小さじ1
かまぼこ	50 g	おろし生姜	5 g
うずら卵（水煮）	10個	淡口醤油	大さじ2
春雨	50 g	酒	小さじ1
干しいたけ	3 g	塩	少々
キャベツ	150 g	こしょう	少々
人参	ちゅう中1／3本	とりがらスープ	600ml
玉ねぎ	ちゅう中1個		

A

～ 作り方 ～

- ① とりがらスープを作っておく。
- ② いかは流水解凍し、食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 春雨、干しいたけは水で戻しておく。
- ④ かまぼこ、人参はいちょう切り、キャベツは色紙切り、玉ねぎはスライス、青ねぎは小口切りにしておく。
- ⑤ 鍋にサラダ油を熱し、おろし生姜と豚肉を火が通るまで炒める。
- ⑥ いかを入れ、火が通ったら、人参、玉ねぎ、キャベツ、干しいたけ、かまぼこを入れ炒める。
- ⑦ とりがらスープ、春雨、うずら卵（水煮）を入れる。
- ⑧ 調味料Aを入れ、味を整え、青ねぎを入れて仕上げる。



タイピーエンは熊本県の郷土料理として親しまれています。