

麻辣湯



料理特徴

旨辛肉汁うどんつゆをベースに山椒を加えることで、簡単に麻辣湯の味が再現できます。肉汁うどんつゆのコクと山椒の痺れる辛さが効いた一品です。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
春雨(乾燥・太め)	30g		
豚バラ肉(薄切)	1枚		
むき海老(冷凍)	2個		
チンゲン菜	1/4株		
しめじ	1/4株		
きくらげ(乾燥)	1個		
もやし	20g		
<つゆ>			
旨辛肉汁うどんつゆ	1袋		
水	210ml		
山椒	小さじ1/3		

作り方

- ①春雨は沸騰したお湯で茹でて、水気を切っておく。
- ②豚バラ肉・チンゲン菜は一口大に切る。しめじは石づきを切り落とす。きくらげは水で戻しておく。
- ③鍋に<つゆ>・①・②・むき海老・もやしを入れて具材に火が通ったら出来上がり。