



## ロメインレタスと緑豆春雨の 坦々風スープ

●調理時間15分

●材料 (4人分)

ロメインレタス：1/2株  
 豚ひき肉：130g  
 ショウガ（みじん切り）：大さじ1/2  
 ニンニク（みじん切り）：大さじ1/2  
 ゴマ油：大さじ2  
 緑豆春雨：70g  
 塩・こしょう：少々

■調味料A

豆板醤：小さじ1  
 紹興酒：大さじ2  
 みりん：大さじ1  
 しょう油：大さじ3  
 白練りゴマ：大さじ1/2  
 （無い場合は、白すりゴマを大さじ3に  
 対し、白すりゴマ：大さじ1増やして）

●作り方

- ①ロメインレタスは2cm幅に切る。
- ②鍋にゴマ油：大さじ1とショウガとニンニクを入れて熱し、ひき肉をほぐすように炒める。
- ③Aの調味料を順に加えていき、水1：カップ4を加えて一度煮立たせ、アクを取り除く。
- ④緑豆春雨を加え3分ほど煮込み、残りのゴマ油：大さじ1と塩・こしょうで、味を調える。
- ⑤ロメインレタスを加えひと混ぜしたら火を止める。

