

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

春雨



調理時間

10分

ピリリと辛い中華スープ

春雨とひき肉のピリ辛スープ

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 60g
春雨…………… 20g
小ねぎ(あれば)…………… 1本
白いりごま…………… 少々
○鶏ガラスープの素(顆粒)
…………… 小さじ1

○酒…………… 大さじ1
○オイスターソース…………… 小さじ1
○しょうがチューブ…………… 1cm
塩・こしょう…………… 各適量
ごま油…………… 小さじ1
ラー油(好みで)…………… 適宜
サラダ油…………… 小さじ2

1 材料を切る

小ねぎを小口切りにする。春雨はハサミで5cmの長さに切る。

2 煮る

鍋にサラダ油を入れて中火にかけ、ひき肉を色が変わるまで炒める。水400ml(分量外)と○を入れ、煮立ったら春雨を入れて3分煮る。

3 仕上げ

塩、こしょうで味を整えたらごま油を入れ、器に盛る。小ねぎと白いりごまをふり、好みでラー油を入れる。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索