



～ 辛味豆腐汁 ～



▼ 材料（4人分）

豚こま肉	100g
にんじん	50g
玉ねぎ	1/2個
キャベツ	100g
長ねぎ	5cm
豆腐	150g
サラダ油	小さじ1/2
トウバンジャン	小さじ1/3
みそ	大さじ2強
しょうゆ	小さじ1

▼ 作り方

- ① にんじんはいちょう切り、玉ねぎはスライス、キャベツは1cm幅、長ねぎは小口切りにする。
- ② 豆腐はさいのめ切りにする。
- ③ 鍋を熱しトウバンジャンと豚肉を入れ炒め、肉の色が変わったらにんじん、玉ねぎを加え軽く炒め水分とだしパックを加え煮る。
- ④ 野菜が煮えたら、豆腐、キャベツを加えひと煮立ちさせ、だしパックを取り出し、みそ、しょうゆで味付けする。

作り方を教えて…と、リクエストをいただきました。
ピリッと辛くて、寒い季節にぴったりの人気の汁物です。
ぜひお家で作ってみてくださいね。