

奈良の漬物の素屋がアレンジした

# あつさりやさしい麻辣湯

熱々も美味  
よく冷やしても美味



撮影・料理・スタイリング / kunie ochi  
構成 / naoki onishi

## 【材料】1人分

春雨(もどしたもの)	100g
豚肉	30g
鶏団子	2ヶ(30g)
チンゲン菜	1/2株
しめじ	30g
もやし	30g
きくらげ(水で戻したもの)	5g
ピリ辛キムチの素	1袋(35g)
水	450~500ml

※水はお好みの濃さに調整してください。

## 【作り方】

- ① 春雨は熱湯に2分ほどつけてもどし、きくらげはぬるま湯でもどす。
  - ② しめじは石づきを切り、小房にわける。チンゲン菜は縦半分に切る。
  - ③ 鍋に水を入れ中火にかけ沸騰したら豚肉、鶏団子、しめじを加え3分ほど煮る。
  - ④ ピリ辛キムチの素を入れてかかく混ぜる。
  - ⑤ 春雨、チンゲン菜、もやし、きくらげを入れ2分ほど煮て火を止める。
- ※辛さや香りを足したい場合は、ラー油や花椒をお好みで加えてください。



ピリ辛キムチの素の素 35g×2袋