

料理名：キムチスープ

【写真】



【材料（4人分）】

・豚肉	40g
・豆腐	1/3丁
・にんじん	1/4本
・えのきたけ	1/3株
・はくさい	1枚
・ねぎ	1/6本
・はくさいキムチ	大さじ2
・中華だし（粉末）	小さじ2
・しょうゆ	小さじ2
・ミックスみそ	小さじ2
・塩	ひとつまみ
・こしょう	少々
・水	500ml

【作り方】

- ① にんじんはいちょう切り、ねぎは小口切り、はくさいは1cm幅に切る。
- ② えのきたけは石突きを切り落とし、半分に切る。
- ③ 豚肉は2cm幅、豆腐は1.5cm角に切る。
- ④ はくさいキムチは、具と汁を分けておく。
- ⑤ 鍋に湯を沸かし、豚肉、にんじんを入れて煮る。
- ⑥ にんじんに火が通ったら、えのきたけ、中華だしを加える。
- ⑦ ⑥に火が通ったら、豆腐、はくさいを入れ、ミックスみそ、しょうゆを加える。
- ⑧ ⑦にはくさいキムチの具、ねぎを入れ、塩、こしょうで味を調える。
(辛さは、はくさいキムチの汁で調整してください。)

【ポイント】

- 豚肉の代わりに肉団子やいか団子を入れたり、トック（韓国の餅）を入れたりしてもおいしくできます。どんな食材にも合う汁物なので、お好みの具を入れてください。

