



08 雪国きのこの  
 ピリ辛ゴマみそ担々鍋

コクと辛さの二重奏。  
 ゴマみその深い味わいは、寒い季節にピッタリです。

 [材料/4人分]

- |                |                    |
|----------------|--------------------|
| 雪国まいたけ …… 1パック | ラー油 …… 適量          |
| 雪国えりんぎ …… 1パック | 糸唐辛子 …… 少々         |
| 雪国しめじ …… 1パック  | A 味噌 …… 大さじ4       |
| 豚ひき肉 …… 200g   | すりゴマ …… 大さじ4       |
| もやし …… 1袋      | ゴマ油 …… 大さじ2        |
| チンゲン菜 …… 1袋    | みりん …… 大さじ3        |
| 長ねぎ …… 2本      | 鶏ガラスープ(顆粒) …… 大さじ1 |
| 豆腐 …… 1/2丁     | 粉山椒 …… 少々          |
|                | 水 …… 1200cc        |

調理時間 約25分 | 約313kcal(1人分)

 [作り方]

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 もやしは水に浸しシャキッとさせ、チンゲン菜はザク切り、長ねぎは斜め切り、豆腐は一口大に切る。
- 3 土鍋に①、②を盛り込み、合わせたAを入れて火にかけ、頃合いを見て、豚ひき肉を一口大くらいの大きさに軽くにぎってから入れる。
- 4 具材に火が通ったらラー油をまわしかけ、糸唐辛子を散らしてできあがり。



作り方のPoint

Aのゴマ油は熱してから合わせると、ゴマの風味が格段にアップします。



別ゆでした“中華麺”を添えて“つけ麺”に。一緒に煮込んでも美味しくいただけます。