奈良漬物の素屋がアレンジした

あっ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ケ（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
ピリ辛水キムチの素	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 ピリ辛水キムチの素を入れてかるく混ぜる。
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。

ピリ辛水キムチの素 35g×2袋