

ピリ辛鍋



材料(2人分)

豚こま切れ肉……150g	ニンニク………1かけ
白菜………1/4個	高砂の峰………カップ1
ニラ………1/2把	水………カップ1
モヤシ………1/2袋	豆板醤………小さじ1
木綿豆腐………1/2丁	醤油………小さじ2
餃子………6個	味噌………大さじ1
キムチ………100g	

作り方

- ①白菜はそぎ切り、ニラは3cm長さ、豆腐は1cm厚さに切り、ニンニクはすりおろす。
- ②鍋に豚肉、白菜の芯とニンニクを入れ、高砂の峰と水を加えて煮立てる。
- ③②のアクを取って豆腐、餃子、キムチを加える。
- ④③が煮立ったら再びアクを取り、醤油と味噌を加えて豆板醤で辛さを調節する。
- ⑤残りの材料を全て入れ、蓋をする。