

# ビーフンのスープ



ビーフンと肉や野菜など具がたっぷり入った中華風スープです！

## 材 料 4人分

・豚肉	100g	・中華スープの素	小さじ 1/2	
・酒	適量	・チキンコンソメ(顆粒)	小さじ 1/2	
・サラダ油	適量	・しょうゆ	大さじ 1/2	
・ビーフン	30g	・塩	少々	
・すまき	1/2本	輪切り	・水	3カップ
・たまねぎ	1/2個	スライス		
・にんじん	1/5本	拍子切り		
・はくさい	2枚	2cm幅に切る		
・こまつな	1株	2cm幅に切る		

## 作り方

- 1 ビーフンは熱湯でゆでて3cm程度に切っておく。
- 2 鍋にサラダ油を熱し、酒をふりながら豚肉を炒める。さらに、たまねぎも加えて炒め、水を入れて沸かす。
- 3 油やあくをとり、はくさい、にんじん、すまきを入れ、調味料を入れる。
- 4 味を調えた後、ビーフン、こまつなを入れて仕上げる。

- ☆ 水を入れ沸いてきたら、豚肉の油やあくをしっかりとることがポイントです。
- ☆ 具材は、季節の野菜やきのこなどお好みで入れてください。