

豚バラと高菜漬けの酸味スープ

【材料 1人分】

高菜漬け	20g
豚バラスライス	40g
生姜細切り	3g
万能ねぎ（小口切り）	3g
水	220ml
中華だしの素	小さじ 1/8
日本酒	小さじ 1/2
酢	小さじ 1/2
塩	適量
ごま油	少々

【作り方】

- ① 高菜漬けを 1cm 幅にスライスして塩抜きをする。
- ② 豚バラスライスを 3センチ幅に切りボイルする。
- ③ なべに水と材料を入れ 10分弱火で煮て、最後に調味料で味を調え、万能ねぎを散らす。

【オススメコメント】

豚肉と高菜漬けの酸味が良い
マッチングです！



💰 1人分のおおよその値段 100円

★高齢者におすすめ