

# 中華風かき玉汁

以前からあるおなじみの献立です。豚肉としょうがの絞り汁を入れることで風味が増します。中華スープは市販のものでかまいません。固形のものなら、1個入れて味をみてください。



材 料	分量4人分 g
たまご	2こ
ぶた肉	20
たけのこ(水煮)	40
にんじん	40
乾しいたけ	1枚
ねぎ	20
しょうが汁	小さじ1
酒	小さじ1弱
うすくちしょうゆ	大さじ1弱
でんぷん	小さじ1弱
中華スープ(顆粒)	小さじ1
水	180

## 作り方

1. たまごは、割りほぐす。  
にんじんは皮をむいて細切りにする。  
ねぎは小口切りにする。  
たけのこは細切りにする。ぶた肉も細く切る。  
乾しいたけは水でもどして細く切る。
2. 分量の水を煮立て、中華スープを加え、にんじん、たけのこ、乾しいたけ、ぶた肉を加える。材料がやわらかくなったら、しょうゆ、酒で調味する。
3. でんぷんは倍量の水で溶き、お汁に加えてよく煮立ててから、たまごを流し入れる。
4. しょうが汁を加え、ねぎを入れる。