

「シャオパオ」とスペアリブ
のスープ仕立て

チンゲンサイのレンビ



じっくり煮込んだスペアリブのだしが効いた
スープに、「シャオパオ」がよく合います

材料 (4人分)

ミニチンゲンサイ「シャオパオ」…… 8株
 スペアリブ……………700g
 ニンニク……………2片
 中華スープの素(半練りタイプ) … 小さじ1
 水……………2.5L
 酒……………10cc
 塩・こしょう……………少々

作り方

- ① 鍋に水・ニンニク・スペアリブ・酒を入れて火にかけ、アクを丁寧に取りながら1時間半ほど煮込みます。
- ② 「シャオパオ」を加えてさらに2分程度煮込んだら、中華スープの素と塩・こしょうで味を調えます。
- ③ 器に盛りつければ完成。

ワンポイント

スペアリブが骨からほろりと取れるくらいじっくりと煮込みます。
 「シャオパオ」は、存在感を出すように大きめに切りました。