

ハクサイ
「タイニーシュシュ」の
サンラータン

ハクサイのレシピ



バランスの取れた酸味と辛味が
クセになるおいしさ

材料（4人分）

ハクサイ	
「タイニーシュシュ」	
……350g～400g	酒……………大さじ2
（外葉5～6枚）	しょうゆ…大さじ1と1/2
豚ばら肉……………100g	水溶き片栗粉…大さじ1
シイタケ……………4枚	卵……………2個
水……………1000cc	黒酢……………大さじ2
中華スープの素	塩……………適宜
（練りタイプ）…大さじ1	ラー油（お好みで）…適宜

下ごしらえ

ハクサイはきれいに洗い、繊維を断ち切るように5mm幅にせん切りにする。シイタケは石づきを取って縦にスライス、豚ばら肉は約3cm幅に切り分ける。

作り方

- ① 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら中華スープのもと、酒、しょうゆを加える。
- ② 豚ばら肉とシイタケを加え、アクが出たら取り除く。
- ③ ハクサイを加え、やわらかくなるまで約5分煮込む。
- ④ 水溶き片栗粉を加え、溶きほぐした卵を少しずつ入れる。黒酢を加えて味見し、塩で味を調える。
- ⑤ お好みでラー油を加える。