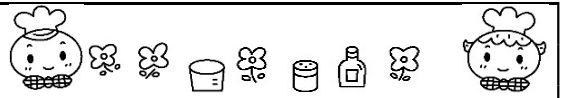
つくってみませんか？

人気のスープ。ごはんにかけてクッパにしてもおいしいです



＜カルビスープ＞

材料（4人分）

豚バラ肉（酒小さじ1をふっておく）	・・・	150g
しょうが（みじん）	・・・	3g
にんにく（みじん）	・・・	5g
トウバンジャン	・・・	少し（お好みで）
にんじん（いちょう切り）	・・・	50g
だいこん（いちょう切り）	・・・	100g
干ししいたけ（もどしてｽﾗｲｽ）	・・・	5g
ねぎ（斜めｽﾗｲｽ）	・・・	50g
白菜キムチ	・・・	50g
にら	・・・	50g
卵	・・・	2こ
だし汁	・・・	700cc

（給食では厚削りと昆布でだしをとり、
チキンブイヨンを加えています）

○みそ	・・・	大さじ1強（20g）
○酒	・・・	小さじ1
○さとう	・・・	小さじ2
○しょうゆ	・・・	大さじ1
○みりん	・・・	小さじ1
ごま油（炒め用）	・・・	小さじ1強
ごま油（仕上げ用）	・・・	小さじ1弱

作り方

① ごま油にしょうが、にんにく、豆板醤を入れて熱し、豚肉をいためる。

② にんじん、だいこんを入れていため、油がまわったら、だし汁としいたけを入れて煮る。

③ ねぎ、白菜キムチ、○の調味料を入れ、煮立ったら溶いた卵を回し入れ、にらとごま油を入れてできあがり♪