

## ぽっかぽか割干しさんら〜たん



### 材料（4人分）

割干し大根	1/2本
豚肉(こま切れ)	200g
椎茸	4個
★鶏がらスープの素	大4
★醤油	大2
★水	800cc
★塩	少々
卵	1個
酢	大4
こしょう	少々
水溶き片栗粉	適量

1  
割干し大根は洗って水にもどしておく  
(2〜3日)やわらかくなるまで・・・

2  
椎茸は石づきを切り落として薄くスライスする

3  
豚肉は食べやすい長さにきる

4  
鍋に★を煮立たせる  
食べやすい長さに切った割干し大根と豚肉  
椎茸を加え、煮立ったらアクをすくう

5  
水溶き片栗粉を加えとろみをつける

6  
とき卵を流しいれて、酢とこしょうを加えて  
ひとまぜして完成だよ

お好みで、ラー油などで召し上がって下さい  
春雨をいれても良いです



★ レシピ提供 仲山由枝