

よだれ豚と香菜、香味野菜のサラダ

(材料)

- 豚肩ロース肉薄切り 250g
→茹でておく。
- 香菜 適量
- 香味野菜（今回は白髪ネギを使用。） 適量

・タレ

- 白ネギみじん切り 1/3本分
- 生姜みじん切り 1かけら分
- にんにくみじん切り 1かけら分
- チキンスープ 1/3カップ
- 醤油 大5
- 米酢 大5
- 花椒パウダー（ホアジャオ） 大1
- 豆板醤 大1
- 味噌 大1
- 砂糖 大1.5
- 胡麻油 大2
- すり胡麻 大2

(作り方)

タレ

- 1、鍋に油（分量外）をひいて、白ネギのみじん切り、生姜、にんにく、すりごま、花椒パウダーを炒める。
- 2、豆板醤を入れて更に炒め、醤油、砂糖、チキンスープを入れて一煮立ちさせる。
- 3、2の火を止めて、味噌、酢、を加え、胡麻油で香り付けをする。

よだれ豚と香菜、香味野菜のサラダを完成させる。

- 1、皿に茹でた豚肉、香菜、香味野菜を盛り付けておく。
- 2、タレを添えて食す。

○香味野菜は好きなものをご用意下さい。

（大葉、ネギ、等）

○スパイスは油で炒めることにより、香りがしっかりと立ちます。

香味野菜と花椒パウダーをさっと炒めてみてください。

○このタレは結構辛いです。

辛味が苦手な方は花椒パウダーと豆板醤の量を加減してみてください。