

## ⑧もやし坦々スープ（5人分）

### 【材料】

A

豚ひき肉 …… 375g  
塩 …… 小さじ5/8（3g）  
しょうが（すりおろし） …… 2.5かけ  
ニンニク（すりおろし） …… 2.5かけ

B

水 …… 752～800cc  
もやし …… 2.5袋  
昆布茶 …… 小さじ1強

C

味噌 …… 大さじ2.5  
練りごま …… 大さじ5  
オイスターソース …… 小さじ2.5  
豆板醤 …… 小さじ1.25

ごま油 …… 適量  
すりごま …… 適量  
青ねぎ（小口切り） …… 適量

### 【作り方】

Aを鍋に入れて混ぜながら火にかける。  
ひき肉に火が通ったらBを入れ、ふたをして3～5分煮る。  
Cを混ぜておく。

Bのもやしがクタツとなったら火を止め、混ぜておいたCを加える。  
器に盛り、ごま油、すりごま、青ねぎを散らす。

