

# ピリ辛ぎょうど鍋

にんにく、しょうが、豆板醤：  
体の芯から温まる  
スパイシーなスープ  
市販の餃子で手軽に作れる  
一品です。



## 材料 (4人分)

### ■具材

餃子(市販品)	……1パック
ニラ	……適量
キャベツ	……適量
長ねぎ	……1本
絹ごし豆腐	……1丁

### ■スープ

水	……1000ml
粉山椒	……小さじ1
豆板醤	……小さじ2
ラー油	……小さじ1
おろししょうが	……小さじ1
おろしにんにく	……小さじ1
鶏ガラスープの素	……小さじ2
オイスターソース	……小さじ2
塩	……適量
こしょう	……適量
一味唐辛子	……適量
鷹の爪	……適量

## 作り方

1. 具材をお好みの大きさに切っておく。
2. 温めた鍋にBを入れ、中火で軽く炒めて香りを出す。
3. 2.に水を入れて煮立たせ、そのまま5分程蓋をした後、残りのスープ材料を入れて蓋をする。
4. 煮立ったらAを入れて蓋をし、中火で煮込んでアクを取る。
5. 食べる直前に餃子とニラを入れ、ほどよく火が通ったら召し上がれ。

