

タイピーエン

【材 料】 4人分

豚肉	50g	小間切れ
にんじん	1/3本	千切り
白菜	3枚	短冊切り
春雨	35g	3cm
長ネギ	1/2本	斜め切り
ほうれん草	1/2束	2cm
なると	3cm	斜め切り
炒め油	小さじ1	
塩・こしょう	少々	
しょうゆ	小さじ1 1/2	
ごま油	小さじ	
鶏がらスープ	400ml	
卵	1個	

【作り方】

- ① ほうれん草は、ゆでて2cmに切っておく。
- ② 春雨はゆでて戻し、3cmぐらいに切る。
- ③ たまごはゆでて、1/4に切っておく。
- ④ 油で豚肉・にんじんを炒め、塩・こしょうを加える。
- ⑤ スープ・白菜を入れ、材料が柔らかくなったら、②の春雨と長ネギ・なると・①のほうれん草を加え、しょうゆ・ごま油を入れ、仕上げる。
- ⑥ ③のゆでたまごを添える。



太平燕(タイピーエン)は日本でアレンジされた中華料理ですが、熊本の郷土料理でもあります！