

豚バラと黒酢のスンドウブ

材料（4人分）

豚バラ塊肉	200g
大根	約5cm分・120g
エリンギ	2本・100g
赤パプリカ	1/4個・50g
ごま油	大さじ2
水	4カップ
【A】	
だし入り味噌	大さじ4
コチュジャン	大さじ1
<u>黒酢</u>	大さじ2
寄せ豆腐	1パック・280g
卵	4個
ニラ	5本・40g

作り方

- 豚バラ塊肉は厚めのひと口大、大根は厚めのいちょう切り、エリンギと赤パプリカは乱切りにする。
- 鍋にごま油を熱して1を炒め合わせ、水を加えてひと煮立させ、Aを入れる。
- 黒酢を加え、スプーンを使って寄せ豆腐を入れる。肉に火が通ったら卵を割り入れ、3cm幅にカットしたニラを散らす。
- 再度ひと煮立させて器に盛る。