



SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ
中国料理「彩龍」 赤羽 陽介

ジャガイモとスペアリブの トマトサンラータン(酸辣湯)

調理時間: **70分**



※写真はイメージです。

ジャガイモ



+

使ったのは
この商品



ジャガイモとスペアリブのトマトサンラータン(酸辣湯)

【材料/4人前】

スペアリブ	500g
ジャガイモ	300g
ワケギ(九条ネギ)	100g
トマト	1個
カゴメ トマトケチャップ	70g
水	1000cc
塩	8g
うま味調味料	4g
砂糖	3g
酢	大さじ1
ラー油	適量

【作り方】

- ①ジャガイモは皮をむき、4～6等分に切る。ワケギは5cm幅に切り、白い部分と青い部分に分ける。トマトは8等分にくし切りにする。
- ②鍋にたっぷりの湯を沸かし、スペアリブを入れ再び沸騰したらザルに上げ水を切る。
- ③鍋をさっと水洗いし、水、ワケギの白い部分、スペアリブを入れて火にかけて煮立ったらアクをすくい弱火で45分ほど煮る。
- ④ジャガイモ、トマト、ワケギの青い部分を加え、塩、うま味調味料、砂糖を入れてさらに15分煮る。
- ⑤「カゴメ トマトケチャップ」、酢を入れ味をみて足りないときは塩を少々入れ味を調える。
- ⑥器に盛り、好みの量のラー油を入れて完成。