カルビスープ

材料
牛肉1パック(豚肉でもOK)
大根半分
にんじん1本
ネギ1本

もやし1袋
しめじ1袋(お好きなきのこでOK)
ニラ半分
卵1個
水700ml
牛脂1個

調味料
①コチュジャン大さじ3
①オイスターソース小さじ1
①豆板醤小さじ半分
①しょうゆ大さじ3
①ニンニク小さじ1
牛だしの素大さじ2
すりごま大さじ1
ごま油大さじ2

調理工程
大根、にんじんを食べやすい大きさに切り、下茹でしておく(めんどくさい時は下茹でしないでOK)

少し大きめに切った肉を袋に入れて調味料①を入れてよく揉んでおく

鍋に水700mlを入れ火にかける、沸騰する間に揉んでおいた肉をフライパンにごま油大さじ1を入れ焼く(根菜の下茹でしてなければ鍋に火をかける前に根菜を鍋に入れる)

鍋の水が沸騰してきたら牛だしの素大さじ2と牛脂、焼いた肉を鍋に入れる(根菜を下茹でしてない時は根菜に火が通ったのを確認してから牛だしの素と肉を入れる)

肉に火が通ったら下茹でした根菜とネギ、しめじ、もやしを入れ煮込む

ある程度火が通ったらニラとすりごまを入れる

最後にといた卵を入れてごま油大さじ1を入れて完成です！

ご飯、うどん、ラーメン、お餅を入れても美味しいですよ