

～＊～中華スープ～＊～

<材料 4人分>

ベーコン……20g

白菜………120g

春雨………20g

にんじん……40g

きくらげ(乾燥)・・2g

にら………40g

水………500cc

鶏だし………小さじ 1/3

中華だし(顆粒)・・小さじ 1/2

塩、コショウ……少々

うすくち醤油……大さじ 1

ごま油………少々

水溶きでんぷん……少々



<作り方>

- ① 白菜は7mm幅のざく切り、にんじんは千切り、にらは2cmに切る。
- ② きくらげは戻して千切り、ベーコンは短冊に切る。
- ③ 水を沸かし、にんじんを入れる。
- ④ ベーコン、春雨、白菜、にらを順に入れて煮る。
- ⑤ 材料が柔らかくなったら、調味料を入れ、水溶きでんぷん、ごま油を入れて仕上げる。