

～*～春雨スープ～*～

<材料 4人分>

- ベーコン……20g
- 玉ねぎ……100g
- にんじん……40g
- 小松菜……40g
- しめじ……40g
- 春雨(乾)……20g
- うすくち醤油……大さじ1
- 鶏だし……小さじ 1/2
- 塩、こしょう……少々
- 片栗粉……小さじ 1/3
- 水……500cc



<作り方>

- ①玉ねぎは短冊切り、にんじんは細千切り、小松菜は下茹でしてザク切りに切る。
- ②しめじは石突除き、ばらす。
- ③ベーコンは短冊切りに切る。
- ④水を沸かし、にんじん、たまねぎをやわらかくなるまで煮る。
- ⑤④にしめじ、ベーコンを入れ沸かす。
- ⑥調味料を入れ、春雨を入れ、透き通るまで煮る。
- ⑦⑥に水溶きでんぷんを入れ、とろみをつける。
- ⑧仕上げに下茹でした小松菜を入れて、出来上がり。

※スープにとろみをつけるメリット

- ・温度が下がりにくい。

- ・重たい具材は底へ沈まずに浮く。

- ・春雨のように水分を吸う食材は、水分を吸いすぎて柔らかくなりすぎない。

(大量調理の場合春雨の量も多いので、とろみをつけることで、春雨が水分を吸いすぎることはありません。)

- ・特に溶き卵を入れる汁ものなどは、ふわふわな卵に仕上がります。