

ニンジンと春雨のスープ



【材 料 (4 人分)】

- ・春雨 60g
- ・ニンジン 100g
- ・水 4カップ
- ・酒 大さじ2
- ・鶏ガラスープの素
. 大さじ1と1/3
- ・春菊 2本
- ・コショウ 少々
- ・ごま油 少々
- ・しいたけ 2枚

【作 り 方】

- ① 春雨は湯で5分もどし、ざるにあげ水を切る。ニンジン、しいたけは5cm くらいの千切りにする。
- ② 鍋にニンジン、しいたけ、水、酒、鶏ガラスープの素を入れ、中火にかけ煮立ったら火を弱め5分煮る。春雨を加え、ごま油とコショウ少々で味を調える。
- ③ 春菊を食べやすい大きさに切り加える。