

はるさめ 春雨スーフ



ざいりょう【4～5人分】

| | | | |
|------------|------------|------------------|--------------|
| はるさめ 春雨 | 50g | うすくちしょうゆ 淡口醤油 | おお 大さじ1 |
| ベーコン | 40g | しお 塩 | しょうしょう 少々 |
| チンゲンサイ | 2枚 まい | きり 酒 | こ 小さじ1/2 |
| たまねぎ | ちゅう 中1個 | こ ジンジャーパウダー | しょうしょう 少々 |
| えのきたけ | 50g | こしょう こしょう | しょうしょう 少々 |
| にんじん | 50g | かたくりこ 片栗粉 | おお 大さじ1/2 |
| | | けずりぶし | てきりょう 適量 |

つくかた ～ 作り方 ～

- ① 春雨はぬるま湯につけてもどしておく。
- ② ベーコン、えのきたけは2cm程度、にんじんはせんきり、たまねぎはスライス、チンゲンサイは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ けずりぶしでだしをとっておく。
- ④ ③にベーコン、たまねぎ、にんじんを入れ煮込む。
- ⑤ 野菜が柔らかくなったら、春雨、チンゲンサイ、えのきたけを加える。
- ⑥ ⑤に調味料A、片栗粉の順に加えて仕上げる。



はるさめ りょくとう
春雨は、緑豆、じゃがいも、さつまいもなどのでんぷんからつくられています。

スープのほか、サラダや炒め物にしてもおいしく食べられます。