

朝、晩とすずしくなってきました。

体が温まるスープです。お家で作ってみてください。

春雨スープ 1人分

鶏肉（こま肉）	10 g	
料理酒	1 g	
サラダ油	0.5 g	
緑豆はるさめ	7 g	ゆでる
たけのこ水煮	13 g	千切り
ねぎ	10 g	小口切り
もやし	25 g	
にんじん	10 g	千切り
えのきたけ	8 g	半分に切る
とりがらスープ	130 g	
しょうゆ	2.5 g	
食塩	0.7 g	
こしょう	0.07 g	

（作り方）

1. 鶏肉は料理酒をふって炒める。
2. 火が通ったらにんじんをいれ、スープをいれる。
3. たけのこ、もやし、えのきたけをいれ、春雨を加え煮えたら調味し最後にねぎを散らし仕上げる。