

春雨スープ

材料	ひとり分 (g)	作りやすい量	備考
豚肉	10	70g	細切れ
酒	0.5	小さじ1弱	
しょうゆ	0.5	小さじ1弱	
にんじん	10	70g	千切り
長ねぎ	7	50g	ななめ切り
青菜	10	70g	ゆでて1.5cm
ゆで塩	0.3	小さじ1	
緑豆春雨	5	35g	水で戻し切る
酒	1	小さじ1・1/2	
しょうゆ	1.7	大さじ1	
塩	0.55	小さじ1弱	
こしょう	0.03	少々	
みりん	0.3	小さじ半分	
水	130	950ml	
スープの素	1.5	10g	

作り方

- ①やさいを切る。
- ②春雨をぬるま湯につけ戻し、青菜はゆでておく。
- ③お湯を沸かし、豚肉を入れたらアクをとり、にんじんを入れる。
- ④にんじんが柔らかくなったら、春雨・長ねぎを加え、味つけをする。
- ⑤仕上げに青菜を散らし、味をととのえる。