春雨スープ

材料（４人分）		切り方
だし汁	600mL	
鶏肉（こま）	40g	
干(ホ)ししいたけ	１枚（２ｇ）	千切り
にんじん	60ｇ	短冊切り
長ネギ	80ｇ	斜め薄切り
もやし	160ｇ	
春雨	40g	長さ５ｃｍ
チンゲンサイ	80ｇ	長さ２ｃｍ
★塩	小さじ2/３	
★こしょう	少々	
★しょうゆ	大さじ1	
ゴマ油	小さじ1	

作り方

【下処理】
- 干ししいたけを戻し、戻し汁も使う。
- 春雨、チンゲンサイを茹でておく。

①だし汁に鶏肉～もやしを入れ、煮る。
②春雨、チンゲンサイを入れ、★の材料で調味し、ごま油を入れる。