



しめじと海老の白いスープ

調理時間20分

[材料 2人分]

しめじ	1/2パック
むきエビ	80g
A	
しょうが(みじん切り)	1片
青ねぎ(みじん切り)	15cm分
ごま油	少々
B	
鶏ガラスープ	200cc
豆腐	1/4丁
牛乳	50cc
水溶き片栗粉	適量
塩・こしょう	少々
ラー油	少々

[作り方]

1. 豆腐をペーパーで包んで水切りし、フォークでつぶす。
2. しめじの石づきを取り、小房に分ける。
3. 青ねぎを飾り用に少し残し、鍋にAとごま油を熱し、香りが出たらしめじ、エビを加えて炒める。
4. 3にBを加え、中火で7~8分煮る。
5. 塩・こしょうで味を整え、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
6. 5を器に盛り付け、残しておいた青ねぎを飾る。好みでラー油をたらす。