



じんわり舞茸スープ

調理時間10分

[材料 2人分]

まいたけ	1/2パック
チンゲンサイ	1株
油揚げ	1/4枚
市販の鶏ガラスープ	4カップ

A

薄口しょうゆ	大さじ1
ごま油	小さじ1
塩・こしょう	少々

水溶き片栗粉	適量
--------	----

[作り方]

1. 油あげを細切りにし、熱湯をかけて油抜きする。
2. チンゲンサイを2cm幅に切り、まいたけは小房に分ける。
3. 火の鍋に鶏からスープと1、2を入れ、3~4分煮る。
4. 3にAを加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。