

春雨のスープ(4人分)

<材料>

乾燥春雨 (5cmカット)	32g	醤油 (小さじ2)	12g
人参 (1/2本)	60g	酒 (小さじ1)	4g
キャベツ (中2枚)	40g	砂糖	少々
豚肩肉 (せん切り)	60g	ポークスープ (大さじ1) (洋風スープの素)	12g
なると巻き	40g	塩 (小さじ1/2)	2.4g
チンゲン菜	32g	こしょう	少々
ホールコーン	20g	油	適量
生姜 (みじん切り)	少々	水	400cc

<作り方>

- ①乾燥春雨は戻しておく。
油をひいて、生姜・豚肉を炒めます。
- ②水・ポークスープを加え、野菜を煮込みます。
- ③戻した春雨を加え、調味料で味をつけます。

