

# 冬野菜と春雨のスープ

体がポカポカ温まるスープです



## 材料 (4人分)

白菜	……………	200g
大根	……………	150g
生しいたけ	……………	2個
鶏もも肉	……………	100g
しょうが	……………	5g
緑豆春雨 (乾燥)	……………	40g
酒	……………	大さじ 3
しょうゆ	……………	小さじ 2
塩	……………	小さじ 1/2
だし	……………	800 ml

## 作り方

- 1 白菜は約 2 cm幅のざく切り、大根は約 5mm 厚さのいちょう切り、生しいたけは薄切りにする。しょうがはすりおろす。鶏もも肉はひと口大に切る
- 2 鍋にだしを入れ、しょうが、鶏もも肉、大根を入れ中火で加熱する。
- 3 大根が柔らかくなったら、白菜、生椎茸を加え、酒、しょうゆ、塩で調味する。
- 4 白菜がしんなりしたら、春雨を加えて柔らかくなるまで煮る。  
・野菜は人参やカブなど他の野菜変えても、よいでしょう。