

チンゲン菜の中華スープ

材料（4人分）

チンゲン菜（ザク切り）	…	80g
にんじん（短冊切り）	…	20g
鶏ガラスープの素	…	小さじ1.5
水	…	600ml
濃口しょうゆ	…	小さじ1
酒	…	小さじ2
塩	…	ひとつまみ
コシヨウ	…	少々
ごま油	…	小さじ1/2



作り方

- 1** 鍋に水・野菜を入れて、茹でる。
- 2** **1**の鍋に鶏ガラスープ、しょうゆ、酒を入れ、塩、こしょうで味をととのえる。仕上げにごま油を加える。
- 3** 器に盛りつける。