

メニュー名: 四川スープ

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
豚ひき肉	40g
玉ねぎ	中 1/2玉
にら	20g
たけのこ (水煮千切り)	40g
もやし	40g
鶏ガラスープ (水400ccに鶏ガラだ しの素小さじ1溶かしたも の)	400cc
濃口しょうゆ	大さじ 2/3
トウバンジャン	少々

作り方

- 1.玉ねぎは薄切り、にらは3cmに切る。
- 2.鍋に鶏ガラスープを入れ、玉ねぎ、たけのこ、豚ひき肉、もやしを煮る。
- 3.しょうゆ、トウバンジャンで味付けをし、にらを入れてさっと火を通す。

