

## 春雨の中華スープ(2食分)

### 【材料】

水	400cc	
鶏ガラスープの素	小さじ1	
水菜	20g	3cm に切る
えのきたけ	20g	石づきをとり半分に切る
春雨	10g	長ければはさみで切る
ハム	1枚	せん切り
しょうゆ	小さじ1	
水溶き片栗粉	小さじ2	(水大さじ1で溶く) <sup>と</sup>
ごま油、ラー油	は好みで	

### 【作り方】

- ①鍋に水と鶏がらスープの素を入れ、沸騰させる。
- ②水菜、えのきたけ、春雨、ハムを入れ、火を通す。
- ③しょうゆを入れ、水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
- ④火を止め、器に注ぎ、好みでごま油、ラー油をかける。

