



ビーフンスープ

☆材料 (およそ4人分を、作りやすい分量で表しています)

ビーフン ちど (戻して5cmに切る)	40g	だし汁	800g
にんじん (せんぎ 干切り)	30g (中 1/5 本)	さけ酒	5g (小さじ1)
たまねぎ (スライス)	50g (1/4 個)	しょうゆ	8g (大さじ1/2)
なが長ねぎ (こくちぎ 小口切り)	100g (1 本)	しお塩・こしょう	少々
しいたけ (1/2 スライス)	干し3g	ごま油	少々
こまつな	50g (1 株)	しょうが (せんぎ 干切り)	少々

☆作り方

- ① こまつなは下茹ですて、水にとり、水気を切っておく。
- ② だし汁を沸かし、にんじん・たまねぎ・ねぎを加えて煮る。
- ③ しいたけを加えて煮る。
- ④ 火がとおったら、ビーフンを加えて煮る。
- ⑤ 味をととのえ、こまつな・ごま油・しょうがを加えてできあがり。

・味付けは、味をみながら、お好みに合わせて調節してください。

