

小松菜と小餅のスープ



材料 (4人分)

小松菜	80g
にんじん	40g
たまねぎ	80g
ベーコン	30g
えのきだけ	20g
木綿豆腐	80g
小餅	120g
水	600cc
顆粒中華だし	8g
こしょう	少々

作り方

1. 小松菜は2cm長さのざく切りにし、下茹でしておく。
2. にんじんとたまねぎは、千切りにする。
3. えのきだけは、石づきを切り落とし、3cm長さに切る。
4. ベーコンは1cm幅に切る。
5. 鍋で、にんじんとたまねぎ、ベーコンを炒め、火が通ったら水と顆粒中華だし、小松菜、えのきだけ、さいの目に切った豆腐を加えて加熱する。
6. 具材に火が通ったら、小餅を加えて煮込む。
※餅はあらかじめ加熱し、柔らかくしておく。
7. 最後にこしょうで味をととのえる。