

中華コーンスープ



材料 (4人分)

- ・ベーコン 40g
- ・塩こしょう 少々
- ・にんじん 60g
- ・たけのこ水煮 120g
- ・玉ねぎ 160g
- ・豆腐 160g
- ・裏ごしコーン 120g
- ・細ねぎ 20g
- ・水 600cc
- ・中華だし 6g
- ・薄口しょうゆ 小さじ 1.5

作り方

1. ベーコンは1cm幅に切っておく。
2. にんじんとたけのこは3cm長さの短冊切り、玉ねぎは薄切りにする。
3. 豆腐は1.5cm角に切っておく。
4. 鍋でベーコンを炒めて塩こしょうをし、火が通ったら、②の野菜を加える。
5. 野菜がしんなりとしてきたら、水と中華だしを加えて煮る。
6. 余分な油やアクを取り、裏ごしコーンと豆腐、薄口しょうゆを加える。
7. 最後に小口切りにした細ねぎを加えて軽く加熱する。

