

## 3Rクッキングおすすめレシピ

### 白菜とベーコンの生姜とろみスープ



ベジブロスを使ってみましょう

#### 材料 (6人分)

白菜	200g
ベーコン	60g
生姜	10g
水	900cc
鶏ガラスープの素	大1
しょう油	小1
片栗粉	大1
塩コショウ	適宜

#### 作り方

- ① 白菜とベーコンは食べやすい大きさに切る。  
生姜は千切りにする。
- ② 鍋に生姜とベーコンを炒め、白菜も加えてしんなりするまで炒める。
- ③ 水、鶏がらスープの素、しょう油を加えて煮立て、味を見て、塩・コショウで整える。
- ④ 最後に水溶き片栗粉を加え、とろみをつけ、完成！

#### ★おすすめポイント★

生姜で身体の中からぽかぽかに！！  
片栗粉のとろみで冷めにくいスープです。