

大根としめじのスープ



大根としめじのうまみがじっくり溶け込んだスープです。

朝食にもおすすめです。



材料		使用量（4人分）
ベーコン		15g
大根		150g
しめじ		60g
ほうれん草		50g
洋風スープの素	A	小さじ1
うすくちしょうゆ		小さじ1
塩		少々
料理酒		小さじ1

<作り方>

- ①大根はいちょう切りに切る。しめじは小房に分けておく。ほうれん草は下茹でして、2cmの長さに切っておく。
ベーコンは5mmの幅に切る。
- ②鍋にベーコンを入れ、弱火で炒める。
- ③約600ccの水と大根を入れて煮る。
- ④あくをすくい、Aを加える。
- ⑤しめじを加えて煮る。
- ⑥茹でたほうれん草を入れて、さっと火を通す。