

新玉ねぎの和風スープ

☆材料（4人分）

新玉ねぎ	1個
にんじん	小 1/2 本
もやし	1/4 袋
こまつな	1株
塩	適宜
こしょう	少々
しょうゆ	小さじ1
水	600cc
厚けすり	10g

※A

豚小間	50g
しょうが	少々
しょうゆ	小さじ1
日本酒	小さじ1



☆作り方

- ①厚けすりでだしをとる。
- ②※Aで豚小間に下味をつけておく。
- ③にんじんは短冊切り、こまつなは2cmぐらいのざく切りにする。
- ④だし汁で、①の豚肉、にんじんを煮る。
- ⑤新玉ねぎ、もやしを加え、塩こしょう、しょうゆで調味する。
- ⑥こまつなを加え、さっと煮てできあがり♪