八宝湯



材料４人分（切り方）		
	豚もも肉	60 g
	にんじん（短冊切り）	30 g
	玉ねぎ（うす切り）	80 g
	たけのこ（短冊切り）	30 g
	乾燥きくらげ（もどして千切り）	1.5 g
	白菜（１ｃｍ）	６０ g
	チンゲン菜（１cm）	40 g
	むきえび	30 g
	いか（短冊切り）	50 g
Ａ	うすくちしょうゆ	大さじ 2/3
Ａ	中華だし	大さじ 1/2
Ａ	酒	小さじ 2/3
Ａ	食塩	少々
Ａ	こしょう	少々
	片栗粉	大さじ１
	鶏ガラスープ	400 cc

【作り方】

１　分量外の油で豚肉を炒める。火が通ったらにんじん、玉ねぎを加え炒める。

２　鶏ガラスープ、たけのこ、きくらげ、いか、えびを入れる。

３　火が通ったら、白菜、チンゲン菜を入れる。

４　煮えたらＡの調味料を入れ、味をととのえる。

５　水溶き片栗粉を入れてとろみをつけ、仕上げる。

【ひとくちメモ】

・八宝菜をアレンジした具だくさんのスープです。

・もやしやねぎ、うずら卵などを加えてもおいしいです。家庭にある食材でアレンジしてください。