

春雨スープ

春雨は下ゆで無しでかんたん

材料（4人分）

鶏もも肉	100g
片栗粉	小さじ1
塩・こしょう	各少し
紹興酒	大さじ2
チキンコンソメ	1個
醤油	大さじ1
生シイタケ	2個
春雨(小分けタイプ)	4個
とろみ用片栗粉	大さじ1
長ネギ	1本（斜め薄切り）
卵	1個



- ① 鶏もも肉は細長く切って片栗粉、塩・こしょうをもみ込み紹興酒も加えてさらにもんでおきます。
- ② 鍋に水4カップと①の鶏肉を入れ中火にかけます。
- ③ 沸騰してきたらアクを取りシイタケの薄切りを加え、チキンコンソメ・醤油で味をととのえ火を止めます。水溶き片栗粉を回し入れ、再び火をつけてとろみが出たら溶き卵を入れます。
- ④ 春雨を加えて柔らかくなるまで煮込み長ネギを放します。
- ⑤ 好みでラー油や酢を加えても良いでしょう。