



小松菜のにゅうめん

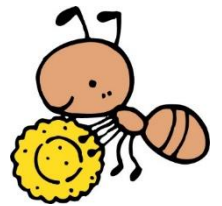


<材 料>

作り方4人前

そうめん 400g 鶏もも肉 200g 小松菜 1/2束 長ネギ 1/3 人参 1/4本 醤油適量
水溶き片栗粉適量

※酒・みりん大さじ1 鶏ガラスープの素大さじ1



<作り方>

- ① 鶏肉は1口大・長ネギは小口・小松菜は長さを3cmに切る。
- ② そうめんは鍋で茹でておく。
- ③ 鍋に水を600cc入れて※の調味料を入れ、煮立ったら人参を入れる。
- ④ 人参に火が通ったら、鶏肉を入れてひと煮立ちさせる。
- ⑤ ④に小松菜を入れて味を醤油で調整し水溶き片栗粉を入れて、とろみを付ける。
- ⑥ 器に茹でたそうめんを入れて⑤のスープ・長ネギをかけて出来上がり。



<ワンポイント>

温かいそうめんは寒い日に体が温まって美味しいです。お試しください。