



りゅうちゃんの

# まーさんキッチン<sup>2</sup>

## はるさめの中華スープ



レシピ考案

がなは りえこ先生

まつもとりょうり がくいん しゅ にんきょうし  
(松本料理学院 主任教師)

材料 (5~6人分)

キャベツ ……100g	牛乳 ……100ml
玉ネギ ……1/2個	コンソメキューブ ……2個
ニンジン ……50g	すりおろししょうが 小さじ1
ベーコン ……3枚	はるさめ ……40g
サラダ油 ……大さじ2	塩・こしょう ……各少々
水 ……1ℓ	ごま油 ……小さじ2

### 作り方

1 キャベツと玉ネギは、長さ4~5cmの細切りにする。



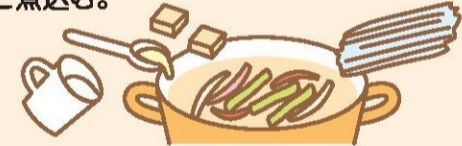
2 ニンジンは長さ4~5cmのせん切りにする。



3 ベーコンは、細切りにする。



4 鍋にサラダ油、ベーコン、玉ネギ、キャベツ、ニンジンをいれてざっと炒め合わせ、水、牛乳、コンソメキューブ、すりおろししょうが、はるさめを加えて10分ほど煮込む。



5 塩・こしょうで味を調える。ごま油を加える。



第599回新報料理講習会 夏休み子どもクッキングより  
(第2・4週に掲載)