

大根の中華スープ



材料(4人分)

大根	200g
ベーコン	4枚
大根の葉	適量
はるさめ	10g
鶏がらスープの素	小さじ2
水	800ml
ごま	適量



作り方

- ① 大根は皮をむき、2cm厚さのいちょう切りにする。
- ② ベーコンは1cm幅の細切りに、大根葉は茹でて細かく切る。
- ③ 鍋に水、大根、鶏がらスープを入れ、大根に火が通るまで30分程煮る。
- ④ 春雨は熱湯で茹でる。
- ⑤ 大根に火が通ったら減った分の水を足し、ベーコン、茹でた春雨、ごしょう、茹でて細かく切った大根葉を入れてひと煮立ちさせる。