

中華スープ



〔材料（4人分）〕

マコモタケ	100 g（約 1/2 本）	ザーサイ	30 g
春雨	30 g	乾燥きくらげ	10 g
しょうが	15 g	中華だし	大さじ2
木綿豆腐	200 g	塩	少々
水	600ml		

〔作り方〕

- ① 乾燥きくらげは水で戻し千切りにする。ザーサイは千切りにしたあと水に漬けて塩抜きをする。
- ② マコモタケはピーラーで皮を剥き5 cm くらいの長さの千切りにする。しょうがは細い千切り、絹豆腐はマコモタケと同じくらいの太さの千切りにする。春雨は茹でて適当な長さに切る。
- ③ ザーサイの塩気が抜けてきたらザルに上げる。
- ④ 鍋に水と中華だしを入れマコモタケ、ザーサイ、きくらげ、しょうが、木綿豆腐を入れる。
- ⑤ 煮立ったら火を止め、お皿に盛ってできあがり。

たけのこのような食感を楽しめます！

