

# 中華スープ

材料	1人分(g)
豚肉	10
もやし	20
青ねぎ	3
豆腐	30
淡口しょうゆ	3
塩	0.5
こしょう	0.01
けずりぶし	2



## 作り方

- ①一人140ccのだしをとり、豚肉は小口切り、もやしは3cmの長さに切る。青ねぎは小口切り、豆腐は1～1.5cmのさいの目にする。
- ②豚肉をから炒りし、だし汁を加え、沸とうしたらていねいにアクをとり、豆腐を加え、淡口しょうゆ・塩・こしょうで味をつけてもやし・青ねぎを加えて仕上げる。