

黄ニラと小松菜のあつあつ中華スープ

市民のひろば 令和7年2月号掲載
「黄ニラと小松菜のあつあつ中華スープ」の作り方をご紹介。

◆材料◆ (5人前)

○ 豚バラ肉	100g
○ 黄ニラ	50g
○ 小松菜	200g
○ 卵	1個
○ 水	1200cc
★ 顆粒鶏がらスープ	大さじ2
★ オイスターソース	大さじ1
★ だし醤油	大さじ1
★ 塩コショウ	適量
○ 水溶き片栗粉	水：大さじ1 片栗粉：大さじ1
○ ごま油	適量



作り方

① 黄ニラと小松菜をそれぞれ3~4センチの長さに切る。



② 鍋にごま油を敷き、豚バラ肉を炒め、色が変わったら小松菜も一緒に炒める。



③ 水を入れひと煮立ちさせる。



④ ★調味料で味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を入れる。



⑤ 最後に黄ニラを入れる。



⑥ ひと煮立ちすれば完成です♪

