



小松菜・ひき肉・きのこの生姜スープ

簡単おいしい冬の青菜・小松菜レシピ③

小松菜・ひき肉・きのこの生姜スープ

材 料 (2人分)

小松菜……………1.5株
豚ひき肉……………150g
しめじ……………1/3パック
えのきだけ……………1/3パック
卵……………1個
ごま油……………大さじ1
☆だし汁(本格・万能だしパック使用)
……………450cc
☆酒……………大さじ1
☆しょうゆ……………大さじ1
☆しょうが……………大さじ1
片栗粉+水(混ぜ合わせる)
……………各大さじ1

- ① 小松菜は2cm幅に切り、茎と葉を分けておく。
- ② しめじとえのきだけは石づきを取り、しめじは小房に分けて、えのきだけは3cm幅に切る。
- ③ フライパンにごま油を中火で熱して、豚ひき肉を入れ白っぽくなるまで炒める。
- ④ しめじ・えのきだけを加えてしんなりするまで炒める。
- ⑤ ④に小松菜の茎を入れて☆を加えて加熱する。
- ⑥ 沸騰したら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑦ 小松菜の葉を入れ、溶き卵を少しずつ流し入れ火を止めてフタをする。器に盛りつけてできあがり♪

ポイント

豚肉としめじはよく炒めてうま味を引き出す。
溶き卵は温度が低いとスープが濁りやすくなるので注意!!
小松菜は火が通りやすいので、さっと加熱する。