

チンゲンサイの中華スープ



材料（5～6人分）

水・・・1ℓ

中華用調味料・・・20g

チンゲンサイ・・・2～3株

にんじん・・・25g

卵・・・2個

塩・・・適量

作り方

- ① チンゲンサイは葉と茎を切り分け食べやすい大きさに切る。
- ② にんじんは千切りにする。
- ③ 鍋に水1ℓを沸騰させる。
- ④ 沸騰したら、チンゲンサイの茎から入れ、次ににんじん、チンゲンサイの葉を入れ1～2分煮る。
- ⑤ 調味料を入れ、塩で味を調える。
- ⑥ 溶き卵を入れかきまぜてできあがり。