【簡単レシピ】卵と白菜の中華スープ

こんにちわ～(*^o^*)寒くなってきましたね□□

今日は『白菜』『卵』のと２つで簡単・すぐできるレシピ、ほっこり暖かい中華スープの紹介です□椎茸の薄切りやしめじ、にんじんの細切りなどを加えても美味しいですよ。

【簡単レシピ】卵と白菜の中華スープ の材料（２～３人前）

白菜(1/4カット)・・・2～3枚
卵・・・1個
ごま油・・・適量
生姜(チューブ) ・・・小さじ 1/2
(A) 酒・・・大さじ１
(A) 鶏がらスープの素(顆粒)・・・ 小さじ２
(A) 醤油・・・小さじ１
(B) 水・片栗粉・・・各大さじ1
塩・胡椒・・・少々

【簡単レシピ】卵と白菜の中華スープ の作り方

①白菜は繊維を断ち切る方向に、5㎜幅に切る。卵は溶きほぐしておく。
②鍋にごま油（大さじ１）とおろし生姜を加え、上から白菜を加え、全体に油が回るよう、しんなりするまで炒める。
③白菜がしんなりしたら水（500cc）、Aを加え、芯が柔らかくなるまで弱火でコトコト８分煮る。
④火を止め、混ぜ合わせたBを加え、手早く混ぜ、再度火にかけ、強火で沸騰させたら溶き卵をまわし入れる。

ポイント

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

ではみなさま、良い１日をお過ごしください＾＾

※レシピブログに参加しています！クリックして頂けるとすご～く嬉しいです＞＜❤

レシピブログに参加中♪

その他のBLOGはこちらから・・・

初心者向けの１対１の本気の料理教室：マンツーマン料理教室の情報はこちらから