

きゅうりの中華スープ (6 人分)

＜材料＞

・ キュウリ	1 本半
・ しめじ	1/2 パック
・ 卵	2 こ
・ 水	1200cc
・ ショウガ	3 センチぐらい
・ 中華スープのもと	大さじ 2
・ しお	小さじ 1
・ しょうゆ	小さじ 1
・ 片栗粉	大さじ 2

＜つくりかた＞

1. キュウリはピーラーで、ほそながく切る。
2. なべに水 1200cc をいれふっとうさせ、中華スープのもと、しお、しめじを入れる。
3. しめじに火が通ったら、弱火にし、すりおろしショウガをくわえ、水溶き片栗粉でとろみをつけ、とき卵をいれ、しょうゆで味をととのえる。
4. 最後にキュウリを入れて、火を止める。

※お好みでラー油、コショウをいれてください。