

コーンと豆腐のスープ



材料／2人分

■スイートコーン・・・約1/3本

A豆腐（ソフト）・・・1/6丁

Aベーコン・・・・・・・・1枚

A玉ねぎ・・・・・・・・小1/2玉

Aエノキダケ・・・・・・・・1/6束

Aチンゲンサイ・・・1/4株

■チキンコンソメ・・・小さじ1

■塩、こしょう、ごま油・少々

■油、しょうゆ、でんぷん・・・小さじ1/2

■水・・・・・・・・・・250cc

作り方

- ①スイートコーンは皮をむき、包丁で実をそぎ落とす。
Aは食べやすい大きさに切る。
- ②鍋に油を入れ、ベーコン、玉ねぎをよく炒める。
- ③水とチキンコンソメを入れて沸かす。豆腐を入れて煮る。
- ④スイートコーン、エノキダケ、塩、こしょう、醤油を加え、味を調え煮る。
水溶きでんぷんで、とろみをつける。
- ⑤チンゲンサイをさっと煮て、ごま油を加え仕上げる。