



# キムチスープ



～材料（4人分）～

鶏胸こま切れ肉：60g

にんじん：40g

キャベツ：60g

キムチ：20g

ねぎ：20g

とうふ：120g

おろししょうが：1g

中華だし：小さじ1/2

みそ：大さじ1/2

しょうゆ：小さじ1/2

オイスターソース：小さじ1/2

料理酒：小さじ1

塩：少々

ごま油：お好み

水：800g

～作り方～

- ① にんじんはいちょう切り、キャベツはざく切り、ねぎは小口切り、豆腐はさいの目に切る。
- ② 鍋に水を入れて、沸騰したら食材を入れていく。
- ③ 調味料を入れて、味をつける。
- ④ 火を止め、お好みで、ごま油をいれる。