



阿波太ねぎと半田素麺のスープ

材 料

	(1人分)	(4人分)
● 阿波太ねぎ	…1/2本	…2本
● 半田素麺	…1/2束	…2束
—A—		
水	…300cc	…1200cc
鶏がらスープの素	…大1/2	…大2
● サラダ油	…大1/2	…大1
● 塩、黒こしょう	…各適宜	…各適宜

作り方

- ① 阿波太ねぎの白い部分は3cmの千切りにし、緑の葉は3cmのぶつ切りにする。
- ② 鍋に油を熱し、①の白い部分を焦がさないように炒める。
- ③ Aを注ぎ沸騰したら、①の緑の葉と半田素麺を半分に折って加える。
- ④ 塩を加えて味を調え、上に黒こしょうをふる。

● 焦がさないように炒めると澄んだスープに仕上がります。

