

## キサイチのお酢レシピ

## お酢で野菜たっぷりかき玉スープ

## 材料（4人分）

かぶ	約小2個分・120g
人参	1/3本・40g
ほうれん草	100g
しめじ	100g
スライスベーコン	2枚・40g
水	4カップ
中華だし（粉末）	小さじ4
水溶き片栗粉(水・片栗粉)	各大さじ2
溶き卵	1個分
<u>米と酒粕の酢</u>	大さじ2
生姜	1かけ

## 作り方

1. かぶはくし切りにし、人参はいちょう切り、ほうれん草は3cm幅に切り、しめじはほぐし、スライスベーコンは短冊切りにする。
2. 鍋に水と中華だし、1のほうれん草以外を入れ加熱し、野菜に火が通ったらほうれん草を入れて水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を回し入れる。
3. 仕上げに米と酒粕の酢、すりおろした生姜を入れ、器に盛る。