

【料理名】

中華風ぎょうざ鍋

テーマ：野菜

| 材 料 | 分 量 (2人分) |
|-----------|-----------|
| 白菜 (小) | 4分の1 |
| 長ネギ | 1本 |
| にんじん (中) | 3分の2 |
| えのき | 1袋 |
| しいたけ (中) | 2コ |
| くずきり | 1袋 |
| 豆腐 | 半丁 |
| 市販の冷凍ぎょうざ | 10コ |
| 市販中華スープの素 | 大さじ1★ |
| しょうゆ | 大さじ2分の1★ |
| 塩 | ひとつまみ★ |
| ごま油 | 大さじ1 |
| 水 | 1L★ |

【作り方】

- 1 ★の材料を全て鍋に入れ、火にかける。
- 2 白菜、長ネギ、にんじん、えのき、しいたけ、豆腐を食べやすい大きさに切る。
- 3 鍋が沸騰したら、白菜の芯やにんじん等火の通りにくいものから入れていく。
- 4 再度沸騰したら、冷凍ぎょうざをいれる。
- 5 再度沸騰したら、白菜の葉やえのき、豆腐、くずきりを入れる。
- 6 ふたをして再度沸騰させ、具材が煮えたら、ごま油を加えて完成！



