
鶏と大根のスープ

〈材料〉	4人
鶏手羽中開き	200g
昆布水	700cc
しょうが 薄切り	5g
酒	大さじ1
にんにく	1かけ
大根	200g
白ねぎ	1本
塩こしょう	



〈作り方〉

- 1 昆布水、酒、鶏肉、しょうが、にんにく、塩小さじ 1/2、こしょうを加えて中火にかける。沸いたら火を弱めてアクを除き皮ごと2cm厚さのいちよう切りにした大根を加えて15～20分煮る。
- 2 ぶつ切りにしたねぎを加えて柔らかくなるまで煮て味を調える。