

【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！



