

## 【山東菜とコーンのとろーりスープ】

### 材料 4人分

山東菜	300g(1袋)
コーン(缶詰)	50g
カニかま棒	3本
ニンニク(みじん切り)	10g
チキンコンソメ(固形)	1個
水	800ml
溶き卵	2個分
水溶き片栗粉	水 60cc・片栗粉大さじ 2
ごま油	適量



### 作り方

1. 山東菜は洗った後水気をきり、1.5 cmの長さに切る。
2. かにかま棒は 2 cmほどの長さに切る。
3. ごま油をひいた鍋でニンニクを炒め、香りが立ったら水とチキンコンソメを加える。
4. 山東菜とカニかま棒、コーンを加え、ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉でとろみをつけ、卵を箸に伝わらせ、回しながら糸のように流し入れる。

JA おきなわ 豊見城支店 提供