



# カレー春雨スープ



## 材料（2人分）

カレールウ（フレークタイプ）	大さじ5（約50g）
鶏がらスープの素	小さじ2（約8g）
春雨	50g
長ねぎ	1/4本（約20g）
しいたけ	1個
水	3カップ（600ml）
卵	1個
塩こしょう	適量
炒りごま、ごま油	お好みで

## 作り方（約10分）

- ① 長ねぎは小口切り、しいたけは軸をのぞいて薄切りにします。
- ② 鍋に①とカレールウ、鶏がらスープの素、水を加え、中火でよくかき混ぜながら加熱します。
- ③ 軽く沸騰したら春雨を加え、ほぐしながら1分ほど火を加えます。
- ④ 溶いた卵を流し入れ、軽にかき混ぜ、卵が半熟状態になったら火を止めます。  
塩こしょうで味をととのえたら完成です。

お好みで炒りごまや、ごま油を加えてお召し上がりください。

