



酸辣湯風スープ餃子

■材料

冷凍餃子	6個(約120g)	
ちんげん菜	40g	
パプリカ(赤)	10g	
たけのこ(水煮)	30g	
A	水	400ml
	鶏ガラスープ素	大さじ1
	赤唐辛子(輪切り)	1本
	酒	小さじ1
	しょうゆ	小さじ1/2
	塩・こしょう	適量
卵	1個	
ラー油(お好みで)	適量	

■作り方

- 1 ちんげん菜は葉と茎に切り分ける。葉はザク切りにし、茎は細切りにします。パプリカ・たけのこも細切りにします。
- 2 本体にAを入れて混ぜ、冷凍餃子を加えてフタをし電子レンジ(500W)で5分加熱します。
- 3 取り出して溶き卵を流し入れ、ザルをのせて上に①の野菜をのせます。再びフタをして電子レンジ(500W)で2分加熱します。出来上がったら、ザルを取り出し野菜をスープ餃子の中に入れて軽く混ぜます。お好みでラー油を加えて頂きます。