

## \* 楽々お掃除のガラストーフで豚肉とわかめのスープ \*

### <材料> 5人分

豚肉 80g・・・一口サイズに切る  
わかめ(乾燥) 5g・・・戻す  
にんにく 1/2かけ・・・みじん切り  
A=水5カップ・チキンコンソメ  
味付け=醤油小さじ2・塩・胡椒 各少々  
白ごま大さじ1  
残っている青葱 少々  
油 少々



### <作り方>

1. 鍋に油とにんにくを入れてさっと炒めて、豚肉も軽く炒めて、Aを入れて沸かす。
2. ①にわかめを加えて、味付けし器に注ぎ切りごまとあれば葱を浮かす。