

## クッパ

【材 料】	4 人分	
ご飯	4 膳	
鶏肉	60g	角切り
むきエビ	40g	
人参	2cm	いちょう切り
もやし	1/2 袋	
にら	3 本	3 cm
長ネギ	10 cm	斜め切り
酒	小さじ1	
塩	小さじ 1/2	
こしょう	少々	
しょうが汁	小さじ 1/2	
水	600 cc	
顆粒スープの素	小さじ4	

### 【作り方】

- 1 水に顆粒スープの素を入れ、鶏肉・人参・もやしを入れて煮る。
- 2 むきエビを加え、火が通ったら調味料を入れる。
- 3 ねぎ・にらを加え、味をととのえしょうが汁を加え仕上げる。
- 4 ご飯の上に、かけて出来上がり。

