



### 【材料】（4人分）

厚揚げ	2枚
チンゲン菜	300g
おろししょうが	1片分
和風（ごま油風味）ドレッシング	1/2カップ
スープ	2カップ
塩・こしょう	
ごま油	

### 【作り方】

- ①厚揚げは焼き網で焼き、薄切りにする。
- ②チンゲン菜は、大きいものは縦2つに切る。
- ③中華鍋にごま油大さじ1を熱して②を炒める。スープを加えて塩・こしょう各少々をし、少し煮て汁を捨てる。
- ④皿に③を盛って①をのせ、おろししょうがを天盛りにし、ドレッシングをかける。