

# スープぎょうざ



## 材料（2人分）

ぎょうざ	6個
干しいたけ（もどす）	1～2枚
(A) 水	2カップ
鶏がらスープの素	小さじ1
酒	大さじ1
塩	小さじ1/4
しょうゆ	小さじ1
ねぎ	1/2本

## 作り方

1. 鍋に細切りにした干しいたけとAを入れて火にかけます。
  2. 煮立ってきたらぎょうざを入れて火を通し、斜め小口切りのねぎを加え器によそいます。
- ※焼いたぎょうざが残ったら、同様の手順で作れます。その際はぎょうざがあたたまったら、器によそいます。

使用調理器具 コンロ機能