

# 「リバーグリーン」の スープ

レタスのレシピ



牛肉入りでおなか大満足の  
貝だくさんスープ

## 材料 (2人分)

- 「リバーグリーン」レタス.....1/2 株
- 牛こまぎれ肉.....100 g
- A
  - ニンニク(みじん切り)..... 1 かけ分
  - おろしショウガ.....少々
  - しょうゆ.....小さじ 1
  - ゴマ油..... 小 さ じ 1
- ダイコン..... 50 g
- ニンジン..... 30 g
- 水..... 3 カ ッ プ
- 鶏がらスープの素..... 小 さ じ 2
- 酒..... 大 さ じ 1
- 塩、コショウ..... 各 少 々

## 作り方

- ① 「リバーグリーン」は食べやすい大きさにちぎります。ダイコン、ニンジンはいちょう切りにします。
- ② 牛肉は一口大に切り、Aで下味をつけます。
- ③ 鍋に牛肉、ダイコン、ニンジンを入れて炒め、軽く火が通ったら、水と鶏がらスープの素を入れて煮ます。
- ④ 酒、塩、コショウで味をととのえ、最後に「リバーグリーン」を入れてひと煮たちさせます。

## ワンポイント

「リバーグリーン」の食感を残すため、火の通し過ぎに注意します。お好みで豆板醤を加えると、ピリ辛の韓国風になります。