

## もやしとキノコのスープせんべい汁風(下準備が簡単、手早くできます)



### 材料 (50人分)

ベーコン	… 500g
もやし	… 1.5kg
しめじ	… 750g
えのき茸	… 750g
エリンギ	… 750g
小ねぎ	… 500g
油	… 50g
水	… 10L
コンソメ	… 10個
酒	… 60g
しょうゆ	… 150g
塩	… 25g
こしょう	… 少々
かたくり粉	… 100g
水	… 350g
せんべい	… 100枚

### 作り方

#### ■ 下準備 ■

1. ベーコンは1cm幅に切る。小ねぎは2cmに切る。
2. しめじは小房に分け、えのき茸は長さを3等分し、エリンギは5mm厚さ4cm長さの短冊切りにする。
3. 湯を沸かしておく。

#### ■ 調理 ■

1. 鍋に油を入れて軽くベーコンを炒め、ベーコンの油が出たら、もやしとキノコ類を加えてざっと炒める。
2. 沸かしておいた湯とコンソメを加え、煮立ったら調味し、水溶きかたくり粉でとろみをつけ、小ねぎを加える。
3. 器にスープを盛り、せんべいを添える。食べるときにせんべいを割り入れる。

### ひとくちメモ

- 1) せんべい汁は青森八戸周辺の郷土料理で、煮込んでも溶けにくい専用のせんべいを使います。今回は、市販のせんべいを食べるときに割り入れ、スープを吸ったところを食べます。
- 2) 大量に作る時は、沸騰までに時間がかかるので、先に湯を沸かしておく等、熱源に無駄がないようにしましょう。火加減や煮る時間、蓋の有り・無しにより鍋からの蒸発量が違ってきます。味を確かめてから供食してください。煮詰まったら水を加えて調整しましょう。
- 3) ベーコンの代わりに鶏肉や豚肉、ハムやソーセージを使ってもよいでしょう。
- 4) 下準備が簡単なもやし、キノコ類を使い手早く作れます。
- 5) せんべいは1人2枚で10~15gで準備します。