

# Simple Chicken Noodle Soup シンプル・チキン・ヌードル・スープ



ジャッキー・アレンのオリジナル・レシピをお楽しみ下さい。

## Ingredients:【材料】

- ・ 加熱調理済みのチキンを裂くか角切りにしたもの 1カップと 1/4 分(私は軽く塩こしょうをしたとりむね肉2枚をグリルするか、フライパンでオリーブオイルで焼いて用意したわ)
- ・ チキン・ブロス(ブイヨン)5カップと 80cc
- ・ ブラック・ペパー 小さじ 1/4~1/2
- ・ にんじん(中)1~2本 厚めの輪切り
- ・ たまねぎ 1/2 個 厚めにスライス
- ・ ねぎ 2本 小口切り
- ・ (お好みで)きざんだシラントロ 大さじ1
- ・ にんにく 1~2かけ みじん切り
- ・ タイム 少々
- ・ (お好みで)カレーパウダー ひとつまみ
- ・ (お好みで)ローリエ 1枚
- ・ ショートパスタ カップで120cc分 ペンネでもエッグ・ヌードルでも、シェル、でもボウタイでも好きなものを入れてね。



ジャッキーのヒント: ジャがいもや、サツマイモ、セロリなど他に好きな野菜があれば入れてもOKよ。

## Directions:【作り方】

1. スープ用の深鍋を強火か中火にかけ、ブイヨン、ブラックペパー、にんじん、にんにく、ねぎを入れていったん沸騰させる。
2. タイム、(お好みで)カレー・パウダー、ローリエ、チキン、パスタ(今日使ったのはお気に入りのペンネよ)を加える。火力を弱め10分くらいか、パスタが柔らかくなるまでコトコト煮るだけよ。

© 2009. Allen International Inc. All Rights Reserved.



夢を現実に アレン・インターナショナル <http://www.jackieallen.jp>

レシピの無断複製及び商用利用はご遠慮下さい。