

キャベツとハムで簡単春雨スープ



🕒 調理時間：10分 🍲 調理法：お鍋 🔥 カロリー：150kcal 🧂 塩分：3.3g

やわらかく煮えたキャベツの甘みと、ハムの旨味がじんわり溶け込んだ、ほっとする味わいの春雨スープ。

つるんとした春雨がスープをたっぷり含んで、やさしい美味しさが広がります。

あっさりとしながらもコクがあり、朝食や軽めのランチ、夜食にもぴったり。

お好みで黒こしょうを入れれば、味がさらに引き締まります。

使用商品

おうちの野菜でもう一品 中華風春雨スープ



材料 3～4人前

おうちの野菜でもう一品中華風春雨スープ：1袋
水：800cc
キャベツ：1/3個（約300g）
ハム：1パック（約4枚）
卵：1個
黒こしょう：少々

作り方

- (1)
キャベツは一口大に、ハムは細切りにする。
卵は溶いておく。
- (2)
鍋に水（800cc）・キャベツ・ハムを入れて火にかける。
- (3)
ひと煮立ちしたら春雨を加え、3分間加熱する。
- (4)
3分後、添付スープを加えて混ぜる。
- (5)
溶き卵を加えて卵が固まったら火を止め、黒こしょうを振りかけて完成。