ケンミン食品
株式会社

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
キャベツ：1/3個（約300g）
ハム：1パック（約4枚）
卵：1個
水：800cc
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。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.