ケンミン食品株式会社

おうち野菜でもう一品 中華風春雨スープのレシピ【基本の作り方】

海鮮だしの奥深い旨味が広がる、やさしい味わいの春雨スープ。
いつもの食卓にそっと寄り添う一品で、どんな献立にも合わせやすく、お子さまから大人まで幅広く楽しめます。
冷蔵庫にある野菜を自由に組み合わせて作れるから、手作り感もばっちり♪
しかも別ゆで不要！液体スープ付きだから、具材と春雨をお鍋に入れて3分煮込むだけで、あっという間に完成します。
忙しい日のお助けメニューとしても、体を温めたい日の一杯にもぴったりです。

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
白菜：2枚（約200g）
にんじん：約中1/3本（約50g）
しいたけ：3個（30g）
卵：1個
水：800cc

作り方

（1）
野菜は食べやすい大きさにカットする。
卵は溶き卵にする。

（2）
鍋に水（800cc）と野菜を加え、沸騰するまで火にかける。

（3）
はるさめを加え、約3分間煮込む。

（4）
液体ソースを加えてかき混ぜたら、溶き卵を加える。
卵が固まったら火を止める。

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