

冷凍長芋ダイスカットを使った

スープ



< 材料 >

◎長芋ダイスカット
小松菜 鶏ガラスープの素
卵 白ごま 塩コショウ

< 作り方 >

1. 鍋に水、鶏ガラスープの素を入れ煮立てる。
2. 小松菜と長芋ダイスカットを加え2～3分煮る。
3. 塩コショウで味を調え、溶き卵を流しいれ、ひと煮立ちさせる。
4. お皿に盛りつけゴマを振りかけて完成。