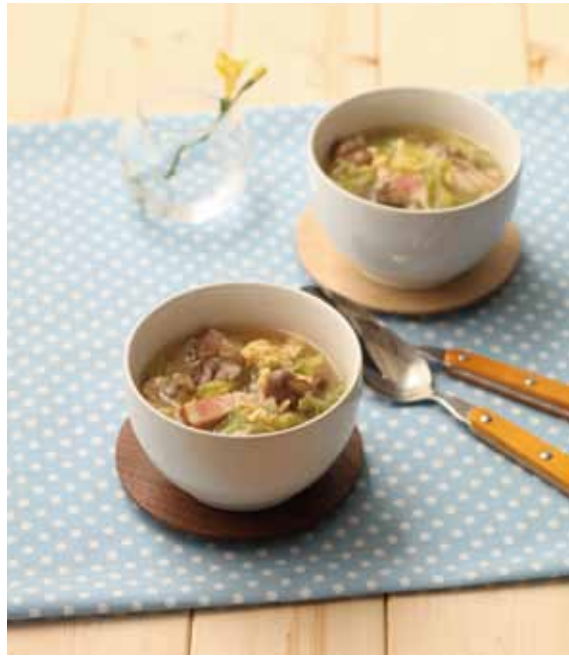


お通じ

ふんわり卵でやさしい味に。
春キャベツの卵らんスープ



材料 🍴 (2人分)

雪国まいたけ・・・1/2パック

雪国えりんぎ・・・1/2パック

雪国しめじ・・・1/2パック

春キャベツ・・・120g

ブロックベーコン・・・70g

卵・・・2個

コンソメ(固形)・・・3個

水・・・1000cc

🍷 1人分/約275kcal

🕒 調理時間/約5分

作り方 🍲

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 キャベツは一口大に切り、ベーコンは拍子木切りにする。
- 3 鍋に水とコンソメを入れ、(1)、(2)を加えて煮る。
- 4 最後に溶き卵を加えたら火を止め、余熱で火を通してできあがり。

【Plus_ひと工夫】

茹でたそうめんにかけてライトミールに！