

冷え性

新たまねぎと雪国きのこで じんわりあったかチーズクリームスープ



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

新たまねぎ・・・1個

しょうが・・・1片

牛乳・・・500ml

粉チーズ・・・大3

コンソメ(固形)・・・1個

塩・・・小1

万能ねぎ・・・少々

🍽️ 1人分/約274kcal

🕒 調理時間/約7分

作り方 🍲

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 たまねぎは薄切り、しょうがは皮をむいてすりおろす。
- 3 鍋にたまねぎを入れ、牛乳、コンソメを加えて弱火～中火で火を通す。
- 4 (3)に(1)、しょうが、粉チーズを加えたら塩で味を調え、刻んだ万能ねぎを散らしてできあがり。

【Plus_ひと工夫】

バゲットを浸してカリカリジュワーを楽しんで！