

作ってみよう！パワーアップ朝ごはん！
寒い時こそあったか汁物を。

桜えびと白菜のすまし汁

〈材料 4人分〉

白菜	200g	
桜えび	大さじ2	
ねぎ	30g	
調味料	しょうゆ	小さじ2
	塩	小さじ1/2
	だし汁	800ml

〈作り方〉

- ① 白菜は1.5cmのざく切り、ねぎは小口切りにする。
- ② 鍋にだし汁と白菜を入れて煮る。しんなりしたら調味料で味を調える。
- ③ 桜えびとねぎを加えて、ひと煮立ちさせる。

だし汁としょうゆの代わりに、コンソメを使って洋風のスープにしてもおいしく食べられます。

