

パワーアップ！朝ごはん

ホッ

と温まる 豆乳スープ



【材料 4人分】

豆乳 400ml
ウインナー 1袋
(90g)
ねぎ 20g
コンソメ 1個
(5g)
塩 少々
こしょう 少々
水 400cc

【作り方】

- ① 豆腐は、5mm程のさいの目に切り、ウインナーは斜め切り、ねぎは3mm幅の小口切りにする。
- ② 鍋に水を入れ、沸騰したら①の豆腐とウインナー、コンソメを加えて煮る。
- ③ 豆腐が浮かんできたら弱火にし、豆乳・ねぎを加えて塩こしょうで味を調える。器に盛り付けて出来上がり！

