



小松菜のスープ



材料	4人分
えのきたけ	50g
小松菜	2株（約100g）
ウインナー	2本
コーン	大さじ1
いりごま	大さじ1
鶏ガラスープの素	小さじ2
塩・こしょう	少々
水	500mL



【作り方】

- ① えのきたけは石づきを落とし、三等分に切る。
- ② 小松菜は3～4cmの長さに切り、ウインナーは1cm程度の輪切りにする。
- ③ 鍋に水と鶏ガラスープの素を入れて火にかけ、沸騰したら小松菜、えのきたけとウインナーを入れる。
- ④ もう一度沸騰したら、コーン、ごまを入れ、塩こしょうで味付けしたら出来上がり。



包丁の代わりに
キッチンバサミをつかうと
洗い物も少なくおすすめです。

