

簡単美味しい

# 漬物スープ

## 高菜漬の レンチンスープ

- 調理時間:10分
- エネルギー:106kcal/1人分

### 材料(2人分)

きめだし高菜漬刻み	40g
A 水	400ml
A 鶏がらスープ(顆粒)	小さじ1
A ごま油	小さじ1/2
春雨(乾)	20g
溶き卵	1個分
いりごま(白)	適量

### 作り方

- ①耐熱ボウルにきめだし高菜漬刻みとA、春雨をキッチンバサミで食べやすい長さに切りながら入れる。
- ②ふんわりとラップをして、電子レンジ(600W)で3分程加熱する。  
溶き卵をまわし入れ、再度ラップをして2分程加熱する。
- ③器に盛り、仕上げにいりごまを散らす。

レンジでお手軽♪早うまスープ!

※調理イメージ