

「菜幸の1杯」レシピ 札幌第一割烹調理師会 S・Nさんのレシピ

ふわふわキムチスープ

【材料 1人分】

キムチ	100g
卵	1個
豚角煮	2切れ
長ねぎ	少々
水	200ml
コンソメスープの素（顆粒）	適量

【作り方】

- ① コンソメスープ（うすあじ）を作り、キムチを入れ煮立ったら、溶き卵を入れる。
- ② 卵が固まりだしたら火を止める。
- ③ 豚角煮は、レンジで温め、器にスープをよそい、豚角煮と長ねぎを盛り付ける。

【オススメコメント】

キムチがまろやかに食べられ、
キムチが好きになる。



●1人分のおおよその値段 180円

★1人暮らしの10代・20代におすすめ