

「菜幸の1杯」レシピ

たたこさんのレシピ

生姜風味のはしっこスープ

【材料 1人分】

きくらげ	6g位
薄切りベーコン	30g
長ねぎ	30g
椎茸	30g
レタス	50g
あごだし	小さじ2 (かつおだしでも)
みそ	小さじ1
塩	少々
生姜	3かけ
卵	1個

【作り方】

- ① きくらげは、水で戻し千切り、生姜はすりおろす。
他の材料は1cm幅位に切る。
- ② 鍋に水250ml、だしと材料を入れ、きのこに火が通るまで1分ほど煮る。
一旦火を止め、味噌を溶かし入れ、塩と生姜、最後に溶き卵を回し入れ一煮立ちさせてできあがり。

【オススメコメント】

ちょっとずつ余りがちな材料を寄せ集めて。

火の通りやすい材料でちゃちゃっと作れ、生姜たっぷりて美味しいです。



💰 1人分のおおよその値段 120円

★一人暮らしの10代・20代におすすめ