

ちょっとポッチャリしてきたオットのために・・・。 ぎまーる

材料 (2人分)

生もずく(洗いもずく)

1パック(100g)

水

300～400cc

●鶏がらスープの素

小さじ1

●酒

小さじ1

●しょうゆ

小さじ1

塩

適量

粗挽き黒コショウ

適量

白ごま

適量

刻みネギ

適量

1

鍋に湯を沸かし、●を加え、塩・黒コショウで味を調える。

2

①に水を切ったもずくを加え煮立てる。器にあらかじめネギとごまを入れておき、スープを注ぐ。

3

コツ・ポイント

◆水：400ccの場合、レシピ通りに作るとさっぱり味になります。しっかり味がお好みの方は、鶏がらスープの素と塩を少し多目にしてくださいね

◆刻みネギと黒コショウは是非入れていただきたいです。(風味が違います)